

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А
ФАКУЛЬТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ“
КАФЕДРА „ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИЗМА“

Принята на зас. ФС (Прот.№12/ 29.04.2024 г.)

Принята на зас. Кафедры (Прот.№8/16.04.2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ:

Декан:

(доц. д-р Добрин Добрев)

У Ч Е Б Н А Я П Р О Г Р А М М А

ПО ДИСЦИПЛИНЕ: „РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО“;

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ: „Международный туризм“; ОКС „бакалавр“

КУРС ОБУЧЕНИЯ: 3; СЕМЕСТР: 6

ОБЩАЯ СТУДЕНЧЕСКАЯ НАГРУЗКА: 210 ч.; в т.ч. аудиторная 75 ч.

ЗАЧЕТНЫЕ ЕДИНИЦЫ (КРЕДИТЫ): 7

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВИДОВ ЗАНЯТИЙ СОГЛАСНО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<i>ВИД УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</i>	<i>ВСЕГО ЧАСОВ</i>	<i>НЕДЕЛЬНАЯ НАГРУЗКА (часы)</i>
АУДИТОРНАЯ ЗАНЯТОСТЬ:		
т. ч.		
• ЛЕКЦИИ	45	3
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарские занятия/ лабораторные упражнения)	30	2
ВНЕАУДИТОРНАЯ ЗАНЯТОСТЬ	135	-

Подготовили программу:

1.
(доц. д-р Георгина Луканова)

2.
(гл. ас. д-р Христина Филипова)

Заведующий кафедрой ЭОТ:
(доц. д-р Георгина Луканова)

I. АННОТАЦИЯ

Обязательная профилирующая дисциплина для степени бакалавра. Предоставляет фундаментальные первоначальные знания об одной из основных туристических деятельности – ресторанном деле. Аудитория получает знания о сущности, истории и особенностях рестораторства как части туристической системы, об ресторанной супер- и инфраструктуре, о классификации и категоризации заведений питания, их устройстве, убранстве и оборудовании. Упор делается на основные виды заведений как классического, так и современного ресторанного дела. Прослеживаются возникновение, развитие, основные представители и современные тенденции в ресторанных цепях. Рассматриваются этапы организации кулинарного производства от составления меню вплоть до производственных методов. Очерчивается специфика экономических аспектов ресторанной деятельности. С целью закрепления и понимания теоретических постановок на семинарских занятиях решаются практические казусы, и разрабатывается проект заведения питания по конкретной задаче. Эта подготовка формирует умения для практической реализации и менеджмента любого ресторанного объекта. Полученные знания и умения, будучи базовыми, являются основой расширения и обогащения посредством других специализирующих дисциплин, а также и посредством самоподготовки. Теоретические знания, полученные по дисциплине «Ресторанное дело», и решение практических кейсов и задач предоставляют студентам возможность приобрести ряд компетенций, наиболее значимыми из которых являются:

- Личностная – формирует навыки решения реальных задач, навыки планирования задач, навыки организации собственной работы, навыки разрешения конфликтов.
- Цифровая – формирует знания и навыки работы с программным обеспечением ERP, создания презентаций, работы с электронными таблицами, умения искать и находить нужную информацию, работы с базами данных и т.д.
- Предпринимательская – формирует способность к критическому мышлению, управленческие навыки и навыки работы в команде, осведомленность о социально-экономических тенденциях и способность к диагностике, настойчивость, трудоспособность, гибкость, ответственность, социальную активность, психическую устойчивость.

II. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

№. по порядку	НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМ И ПОДТЕМ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ		
		Л	СЗ	ЛУ
Тема 1. Сущность и особенности ресторанного дела		6	4	
1.1.	Определение понятия «ресторанное дело»	1	1	
1.2.	Особенности рестораторства	2	1	
1.3.	Взаимосвязь рестораторства дело с факторами окружающей среды	1	1	
1.4.	История рестораторства	2	1	
Тема 2. Спрос на рестораны и ресторанный продукт		6	6	
2.1.	Особенности и изучение спроса на рестораны	1	1	
2.2.	Структура и коммерциализация ресторанный продукта	1	1	
2.3.	Категории и характеристика персонала в ресторане	1	1	
2.4.	Современные изменения в ресторанном деле	1	1	
2.5.	Характеристика и современные изменения в болгарской ресторанной индустрии. Характеристика и традиции болгарского гастрономического наследия.	2	2	
Тема 3. Суперструктура ресторанного дела		6	4	
3.1.	Сущность и особенности	2	2	
3.2.	Классификация заведений питания	2		
3.3.	Категоризация заведений питания	2	2	

Тема 4. Основные типы заведений питания		6	4	
4.1.	Классические заведения питания	2	2	
4.2.	Современные заведения питания	2	1	
4.3.	Тематические заведения питания	2	1	
Тема 5. Ресторанные цепи		3	2	
5.1.	Сущность и основные виды	1	1	
5.2.	Современные изменения в ресторанных цепях	1		
5.3.	Характеристика ведущих международных и национальных цепей ресторанов	1	1	
Тема 6. Устройство и оборудование заведений питания		6	6	
6.1.	Планирование ресторанный продукта	1	1	
6.2.	Типы помещений и функциональные связи между ними.	1	1	
6.3.	Зона обслуживания	2	2	
6.4.	Производственная площадь	2	2	
Тема 7. Организация кулинарного производства		6	2	
7.1.	Сущность и виды меню	2	1	
7.2.	Планирование меню	1		
7.3.	Покупка сырья и товаров	1	1	
7.4.	Доставка, сохранение и отпуск	1		
7.5.	Кулинарное производство	1		
Тема 8. Экономика ресторанный дела		6	2	
8.1.	Расходы и доходы	2	1	
8.2.	Цены и ценообразование	2	1	
8.3.	Эффективность рестораторства	2		
Итого:		45	30	

III. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ:

№. по порядку	ВИД И ФОРМА КОНТРОЛЯ	Количество часов	ВАЗ ч.
1.	Текущий (во время семестра) контроль		
1.1.	Казус	2	30
1.2.	Курсовая работа	1	25
Всего часов для текущего контроля:		3	55
2.	Сессионный (во время сессии) контроль		
2.1.	Экзамен	1	80
Всего часов для сессионного контроля:		1	80
Всего часов для всех форм контроля:		4	135

IV. ЛИТЕРАТУРА

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ (ОСНОВНАЯ) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дьбева, Т., Луканова, Г. (2019). *Ресторантьорство*. Варна: „Наука и икономика“.

РЕКОМЕНДАТЕЛЬНАЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ) ЛИТЕРАТУРА:

1. Рибов, М. и кол. (2007). *Ресторантьорство и хотелиерство*. София: Тракия-М.