

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №): № 12/25.04.2024 г.
Приета от КС (протокол №): № 10/22.04.2024 г.

УТВЪРЖДАВАМ:
Директор:
(проф. д-р Велина Казанджиева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “РЕСТОРАНТЬОРСТВО”;
ЗА СПЕЦИАЛНОСТИ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС
„професионален бакалавър“, редовно обучение
КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: втори;
ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч.; в т.ч. аудиторна 45 ч.
КРЕДИТИ: 4

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:		
т. ч.		
• ЛЕКЦИИ	30	2
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	1
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	75	3

Изготвили програмата:

-
(доц. д-р Георгина Луканова)
-
(гл. ас. д-р Христина Филипова)

Ръководител катедра:
„Туризм“ (доц. д-р Станислав Пляков)

I. АНОТАЦИЯ

Ресторантьорството е една от специалните дисциплини в ОКС „професионален бакалавър“, специалност „Мениджмънт на хотели и ресторанти“. Водейщата цел на предмета е да запознае студентите с общите постановки в теорията и практиката на тази основна туристическа дейност. Разглеждат се теми, свързани със същността и особеностите на ресторантьорството, историческото му развитие и съвременните тенденции, неговата инфра- и супер- структура, планиране на менюто, икономическите аспекти и организация на дейността. Особено внимание се обръща на класификацията и категоризацията на видовете заведения за хранене и развлечения. В семинарните занятия с цел разбиране и утвърждаване на теоретичните познания се решават практически казуси и се разработва проект за тематично заведение.

Дисциплината е със силна практическа насоченост и в съчетание с други основни и специализирани предмети подготвя студентите за успешна реализация като управленски кадри в ресторантьорски обекти както в системата на туризма, така и в рамките на общото ресторантьорство на национално и международно ниво.

Теоретичните познания, придобити по време на изучаване на дисциплината „Ресторантьорство“ и решаването на практически казуси и задачи помагат на студентите да придобият редица компетентности, най-значимите от които са:

- Цифрова - формира знания и умения за, създаване на презентации, работа с електронни таблици, способност за търсене и намиране на релевантна информация, работа с ERP софтуер, работа с бази от данни;
- Личностна - формира умения за решаване на реално съществуващи проблеми, умения за планиране на задачи, умения за организиране на собствената работа, умения за справяне с конфликти, умения за разбиране и управление на взаимодействия и комуникация в различни социално културни контексти;
- Предприемаческа - спомага за утвърждаване на умения за критично мислене, анализиране, прогнозиране, проектиране, планиране, управленски умения и умения за работа в екип;

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
ТЕМА 1. СЪЩНОСТ И ОСОБЕНОСТИ НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО		7	2	
1.1.	Дефиниране на понятията „ресторантьорство“ и „ресторантьорство в туризма“			
1.2.	Особености на ресторантьорството в туризма			
1.3.	История на ресторантьорството			
1.4.	Тенденции в развитието на ресторантьорството			
ТЕМА 2. РЕСТОРАНТЬОРСКИ ПРОДУКТ		5	3	
2.1.	Същност и особености на ресторантьорския продукт			
2.2.	Структура на ресторантьорския продукт			
2.3.	Комерсиализация на ресторантьорския продукт			

ТЕМА 3. КЛАСИФИКАЦИЯ И КАТЕГОРИЗАЦИЯ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЕ		8	4	
3.1.	Класически ЗХР			
3.2.	Заведения за бързо обслужване			
3.3.	Международни ресторантьорски вериги			
3.4.	Категоризация на ЗХР			
ТЕМА 4. ПЛАНИРАНЕ НА МЕНЮТО		5	3	
4.1.	Същност и еволюция на менюто			
4.2.	Видове менюта			
4.3.	Етапи на планиране на менюто			
ТЕМА 5. ИКОНОМИКА НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО		5	3	
5.1.	Приходи и разходи в ресторантьорството			
5.2.	Цени и ценообразуване			
5.3.	Ефективност и рентабилност			
Общо:		30	15	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Казус	1	10
1.2.	Тест	1	10
1.3.	Курсов проект	1	25
Общо за семестриален контрол:		3	45
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит	1	30
Общо за сесиен контрол:		1	30
Общо за всички форми на контрол:		4	75

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дъбева Т., Г. Луканова. (2019). *Ресторантьорство*. Варна: „Наука и икономика“;
2. Филипова, Х. (2024). *Ресторантьорство- учебно помагало*. Варна: „Наука и икономика“;
3. Brown, D.,R. (2019). *The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation* 5 edition. Ocala: Atlantic Publishing group;

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Илиева, Е. (2023). *Икономика на хотела и ресторанта: поглед към практиката*. Бургас-ФЛАТ;
2. Peters, D.S. (2020). *Restaurant Prosperity Formula™: What Successful Restaurateurs Do*. Charleston: Advantage Media Group;