

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
ФАКУЛТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ“
КАТЕДРА „ИКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТУРИЗМА“

Приета от ФС (протокол № 12/29.04.2024 г.)

УТВЪРЖДАВАМ:

Приета от КС (протокол № 8/16.04.2024 г.)

Декан:

(доц. д-р Добрин Добрев)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „РЕСТОРАНТЪОРСТВО“

ЗА СПЕЦ: „Туризм“; ОКС „бакалавър“ – дистанционно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3

СЕМЕСТЪР: 6

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 210 ч.; в т.ч. аудиторна 15 ч.

КРЕДИТИ: 7

РАБОТЕН ЕЗИК: български

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	15
В т.ч.:	
• ЛЕКЦИИ	9
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	6
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	195

Изготвили програмата:

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

Ръководител катедра:
„Икономика и организация на туризма“ (доц. д-р Георгина Луканова)

I. АНОТАЦИЯ

Задължителна профилираща дисциплина за бакалавърската степен. Предоставя първоначални познания за една от основните туристически дейности – ресторантьорството. Студентите получават знания за същността, историята и особеностите на ресторантьорството като част от туристическата система, за ресторантьорската супер- и инфраструктура, за класификацията и категоризацията на заведенията за хранене, тяхното устройство, обзавеждане и оборудване. Специално внимание се отделя на основните видове заведения както на класическото, така и на съвременното ресторантьорство. Проследява се възникването, развитието, основните представители и съвременните тенденции в ресторантьорските вериги. Разглеждат се етапите в организацията на кулинарното производство като се започне от менюто и се стигне до производствените методи. Извежда се спецификата в икономическите аспекти на ресторантьорската дейност. В семинарните занятия с цел утвърждаване и разбиране на теоретичните постановки се решават практически казуси и се разработва проект на заведение за хранене по конкретна задача. Тази подготовка формира умения за практическа реализация и мениджмънт на всеки ресторантьорски обект. Получените знания и умения са базови, те са основа за разширяване и обогатяване както чрез други специализиращи дисциплини, така и чрез самоподготовка.

Теоретичните знания, получени по дисциплината „Ресторантьорство“ и решаването на практически казуси и задачи предоставят възможност на студентите да придобият редица компетентности, най-значимите от които са:

- 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.
- Цифрова – формира знания и умения за работа с ERP софтуер, създаване на презентации, работа с електронни таблици, способност за търсене и намиране на релевантна информация, работа с бази от данни и пр.
- Предприемаческа – формира способност за критично мислене, управленски умения и умения за работа в екип, осведоменост за социално-икономически тенденции и способност за диагностика, упоритост, работоспособност, гъвкавост, отговорност, социална ангажираност, психическа устойчивост.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
Тема 1. Същност и особености на ресторантьорството в туризма	
1.1.	Дефиниране на ресторантьорството в туризма
1.2.	Особености на ресторантьорството в туризма
1.3.	Взаимовръзки на ресторантьорството в туризма с околната среда
1.4.	История на ресторантьорството
Тема 2. Ресторантьорско търсене и ресторантьорски продукт	
2.1.	Особености и проучване на ресторантьорското търсене
2.2.	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт
2.3.	Категории персонал в ресторантьорството

2.4.	Съвременни изменения в ресторантьорството
2.5.	Характеристика и съвременни изменения в българското ресторантьорство. Характеристика и традиции на българското гастрономично наследство
Тема 3. Суперструктура на ресторантьорството	
3.1.	Особености на ресторантьорската суперструктура
3.2.	Класификация на заведенията за хранене
3.3.	Категоризация на заведенията за хранене
Тема 4. Основни видове заведения за хранене	
4.1.	Класически заведения за хранене
4.2.	Съвременни заведения за хранене
4.3.	Тематични заведения за хранене
Тема 5. Ресторантьорски вериги	
5.1.	Същност и видове ресторантьорски вериги
5.2.	Съвременни изменения в развитието на ресторантьорските вериги
5.3.	Характеристики на водещи международни и национални ресторантьорски вериги
Тема 6. Устройство и оборудване на заведенията за хранене и развлечения	
6.1.	Планиране на ресторантьорския продукт
6.2.	Видове помещения и функционални връзки между тях
6.3.	Обслужваща зона
6.4.	Производствена зона
Тема 7. Организация на производствената дейност на заведенията за хранене	
7.1.	Същност и видове меню
7.2.	Планиране на менюто
7.3.	Покупка на суровини и стоки
7.4.	Доставка, съхраняване и отпускане на суровините и стоките
7.5.	Кулинарно производство
Тема 8. Икономика на ресторантьорството	
8.1.	Приходи и разходи в ресторантьорството
8.2.	Цени и ценообразуване в ресторантьорството
8.3.	Ефективност на ресторантьорството

III. МЕТОДИ НА ПОДГОТОВКА И ПРОВЕЖДАНЕ НА ОБУЧЕНИЕ¹

Подготовката и провеждане на обучението по дисциплината „Ресторантьорство“, дистанционна форма, се осъществява през платформата за електронно обучение eLearn, достъпна от сайта на Икономически университет – Варна и използването на учебни ресурси и дейности, както следва:

- *лекционни теми в съответствие с учебната програма по дисциплината, налични в електронния курс по дисциплината „Ресторантьорство“ в eLearn;*
- *упражнения към съответната тема, налични в електронния курс по дисциплината „Ресторантьорство“ в eLearn;*

¹ Методите за подготовка и провеждане на обучение се представят в съответствие с утвърдената Инструкция за разработване на учебна програма за дисциплина в дистанционна форма на обучение на Икономически университет – Варна.

- тестови въпроси към съответната тема, налични в електронния курс по дисциплината „Ресторантьорство“ в eLearn;
- допълнителни материали, налични в електронния курс по дисциплината „Ресторантьорство“ в eLearn;
- решаване на казуси, практически задачи и изготвяне на курсов проект през дейност „Задание“ в eLearn.

IV. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА ²	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриално оценяване		
1.1.	Казус	2	70
1.2.	Курсов проект	1	45
Общо за семестриалното оценяване:		3	115
2.	Сесийно оценяване		
2.1.	Изпит	1	80
Общо за сесийното оценяване:		1	80
Общо за всички форми на контрол:		4	195

V. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Електронни учебни материали по дисциплината „Ресторантьорство“, качени в платформата за електронно и дистанционно обучение на ИУ – Варна.
2. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2019). *Ресторантьорство*. Варна: „Наука и икономика“.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

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

² При дисциплини, които завършват с текуща оценка се попълва само т. 1 Семестриално оценяване, съгласно чл.21, ал. 2 от Правилника за оценяване на знанията, уменията и компетентностите на студентите в Икономически университет – Варна.