

**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА**  
**ФАКУЛЬТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ“**  
**КАТЕДРА „ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИЗМА“**

---

Принята на зас. ФС (Прот. №9/05.03.2020 г.)

**УТВЕРЖДАЮ:**

Принята на зас. Кафедры (Прот. №7/18.02.2020 г.)

**Декан:**

(Проф. д-р Стоян Маринов)

**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. ....  
(проф. д-р Таня Дъбева)

2. ....  
(доц. д-р Георгина Луканова)

Заведующий кафедрой: .....  
„Экономика и организация туризма“ (Проф.д-р Таня Дъбева)

## І. 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.

## ІІ. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

№. по порядку	НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМ И ПОДТЕМ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>ТЕМА 1. Сущность и особенности ресторанного дела</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
1.1.	Определение понятия „ресторанное дело”	1	1	
1.2.	Особенности рестораторства	2	1	
1.3.	Взаимосвязь рестораторства с окружающей средой	1	1	
1.4.	История рестораторства	2	1	
<b>ТЕМА 2. Спрос на рестораны и ресторанный продукт</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
2.1.	Особенности и изучение спроса на рестораны	1	1	
2.2.	Структура и коммерциализация ресторанного продукта	1	1	
2.3.	Категории персонала в рестораторстве	1	1	
2.4.	Современные изменения в рестораторском деле	1	1	
2.5.	Характеристика и современные изменения в болгарской ресторанной индустрии. Характеристика и традиции болгарского гастрономического наследия	2	2	
<b>ТЕМА 3. Суперструктура ресторанного дела</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
3.1.	Особенности суперструктуры	2	2	
3.2.	Классификация заведений питания	2		
3.3.	Категоризация заведений питания	2	2	
<b>ТЕМА 4. Основные виды заведения питания</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
4.1.	Классические заведения питания	2	2	
4.2.	Тематические заведения питания	2		
4.3.	Современные заведения питания	2	2	
<b>ТЕМА 5. Ресторанные цепи</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	
5.1.	Сущность и основные виды	1	1	
5.2.	Современные тенденции в ресторанных цепях	1		
5.3.	Особенности ведущих международных и национальных сетей ресторанов	1	1	
<b>ТЕМА 6. Устройство и оборудование заведений питания</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
6.1.	Планирование ресторанного продукта	1	1	
6.2.	Типы помещений и функциональные связи между ними	1	1	
6.3.	Зона обслуживания	2	2	

	6.3.1. Дизайн торгового зала			
	6.3.2. Мебель и оборудование торгового зала			
6.4.	Производственная площадь			
	6.4.1. Обустройство производственных площадей	2	2	
	6.4.2. Оборудование производственной площадки			
<b>ТЕМА 7. Организация кулинарного производства</b>		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		
<b>ТЕМА 8. Экономика ресторанного дела</b>		6	2	
8.1.	Доходы и расходы в рестораторстве	2	1	
8.2.	Цены и ценообразование	2	1	
8.3.	Эффективность рестораторства	2		
<b>Итого:</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	

### **III. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ:**

<b>№ по порядку</b>	<b>ВИД И ФОРМА КОНТРОЛЯ</b>	<b>Количество часов</b>	<b>ВАЗ ч.</b>
<b>1.</b>	<b>Текущий (во время семестра) контроль</b>		
1.1.	Казус	2	30
1.2.	Тест с закрытыми и открытыми вопросами	1	20
1.3.	Курсовая работа по заданной конкретной задаче	1	25
<b>Всего часов для текущего контроля:</b>		<b>4</b>	<b>75</b>
<b>2.</b>	<b>Сессионный (во время сессии) контроль</b>		
2.1.	Экзамен (тест)	1	60
<b>Всего часов для сессионного контроля:</b>		<b>1</b>	<b>60</b>
<b>Всего часов для всех форм контроля:</b>		<b>5</b>	<b>135</b>

### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

#### **ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ (ОСНОВНАЯ) ЛИТЕРАТУРА:**

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

#### **РЕКОМЕНДАТЕЛЬНАЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ) ЛИТЕРАТУРА:**

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