

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

---

---

Приета от ФС (протокол №9/05.03.2020 г.)

Приета от КС (протокол №7/18.02.2020 г.)

**УТВЪРЖДАВАМ:**

**Декан:**

**(Проф. д-р Стоян Маринов)**

**У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А**

**ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “РЕСТОРАНТЪОРСТВО”;**

**ЗА СПЕЦ: „Туризм“; ОКС „бакалавър“**

**КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 6;**

**ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 210 ч.; в т.ч. аудиторна 75 ч.**

**КРЕДИТИ: 7**

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН**

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:	75	
т. ч.		
• ЛЕКЦИИ	45	3
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	135	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(проф. д-р Таня Дъбева)

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

Ръководител катедра: .....  
„Икономика и организация на туризма“ (Проф. д-р Таня Дъбева)

## I. АНОТАЦИЯ

Задължителна профилираща дисциплина за бакалавърската степен. Предоставя първоначални познания за една от основните туристически дейности – ресторантьорството. Аудиторията получава 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.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>Тема 1. СЪЩНОСТ И ОСОБЕНОСТИ НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО В ТУРИЗМА</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
1.1.	Дефиниране на ресторантьорството в туризма	1	1	
1.2.	Особености на ресторантьорството в туризма	2	1	
1.3.	Взаимовръзки на ресторантьорството в туризма с околната среда	1	1	
1.4.	История на ресторантьорството	2	1	
<b>Тема 2. РЕСТОРАНТЬОРСКО ТЪРСЕНЕ И РЕСТОРАНТЬОРСКИ ПРОДУКТ</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
2.1.	Особености и проучване на ресторантьорското търсене	1	1	
2.2.	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт	1	1	
2.3.	Категории персонал в ресторантьорството	1	1	
2.4.	Съвременни изменения в ресторантьорството	1	1	
2.5.	Характеристика и съвременни изменения в българското ресторантьорство. Характеристика и традиции на българското гастрономично наследство	2	2	
<b>ТЕМА 3. СУПЕРСТРУКТУРА НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
3.1.	Особености на ресторантьорската суперструктура	2	2	
3.2.	Класификация на заведенията за хранене	2		
3.3.	Категоризация на заведенията за хранене	2	2	
<b>ТЕМА 4. ОСНОВНИ ВИДОВЕ ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
4.1.	Класически заведения за хранене 4.1.1. Ресторанти	2	2	

	4.1.2. Барове 4.1.3. Кафенета			
4.2.	Тематични заведения за хранене	2		
4.3.	Съвременни заведения за хранене 4.3.1. Заведения за бързо обслужване – ЗБО	2	2	
<b>ТЕМА 5. РЕСТОРАНТЪОРСКИ ВЕРИГИ</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	
5.1.	Същност и видове ресторантърски вериги 5.1.1. Верики по желание 5.1.2. Интегрирани (корпоративни) ресторантърски вериги	1	1	
5.2.	Съвременни изменения в развитието на ресторантърските вериги	1		
5.3.	Характеристики на водещи международни и национални ресторантърски вериги	1	1	
<b>ТЕМА 6. УСТРОЙСТВО И ОБОРУДВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
6.1.	Планиране на ресторантърския продукт	1	1	
6.2.	Видове помещения и функционални връзки между тях	1	1	
6.3.	Обслужваща зона 6.3.1. Проектиране на търговската зала 6.3.2. Обзавеждане и оборудване на търговската зала	2	2	
6.4.	Производствена зона 6.4.1. Устройство на производствената зона 6.4.2. Оборудване на производствената зона	2	2	
<b>ТЕМА 7. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНАТА ДЕЙНОСТ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
7.1.	Същност и видове меню	2	1	
7.2.	Планиране на менюто	1		
7.3.	Покупка на суровини и стоки	1		
7.4.	Доставка, съхраняване и отпускане на суровините и стоките	1	1	
7.5.	Кулинарно производство	1		
<b>ТЕМА 8. ИКОНОМИКА НА РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
8.1.	Приходи и разходи в ресторантърството	2	1	
8.2.	Цени и ценообразуване в ресторантърството	2	1	
8.3.	Ефективност на ресторантърството	2		
<b>Общо:</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	

**III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

No. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Решаване на казус	2	30
1.2.	Тест	1	20
1.3.	Разработване на курсов проект	1	25
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>4</b>	<b>75</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит (тест)	1	60
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>60</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>			<b>135</b>

**IV. ЛИТЕРАТУРА****ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

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

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

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