

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

---

---

**УТВЪРЖДАВАМ:**

**Ректор:**

(Проф.д-р Пл. Илиев)

**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>
ЛЕКЦИИ	45	3
УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	135	-

**Изготвили програмата:**

1. ....  
(проф. д-р Тая Дъбева)

2. ....  
(гл. ас.д-р Г. Луканов)

**Ръководител катедра: .....**  
**„Икономика и организация** (проф. д-р Тая Дъбева)  
**на туризма“**

## 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 теретичните 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	СУ	ЛУ
<b>ТЕМА 1. Същност и особености на ресторантьорството</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	
1.1	Дефиниране на понятието “ресторантьорство”	2		
1.2	Особености на ресторантьорството	2	1	
1.3	История на ресторантьорството	1	1	
<b>ТЕМА 2.Ресторантьорско търсене и продукт</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	
2.1	Особености и проучване на ресторантьорското търсене	1	1	
2.2	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт	2	1	
2.3	Съвременни тенденции в ресторантьорството	1		
<b>ТЕМА 3.Суперструктура на ресторантьорството</b>		<b>5</b>	<b>3</b>	
3.1	Същност и особености	2	1	
3.2	Класификация на заведенията за хранене	2	1	
3.3	Категоризация на заведенията за хранене	1	1	
<b>ТЕМА 4. Устройство и оборудване на заведенията за хранене</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
4.1	Планиране на макро и микропродукта	1	1	
4.2	Устройство на заведенията за хранене	1	1	
4.3	Оборудване на заведенията за хранене	1	1	

<b>ТЕМА 5. Заведения на класическото ресторантьорство</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
5.1	Класически заведения за хранене	2	2	
5.2	Тематични заведения за хранене	2	2	
<b>Тема 6.Заведения на съвременното рестораторство</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
6.1	Заведения за бързо обслужване	2	2	
6.2	Други видове съвременни заведения за хранене	2	2	
<b>ТЕМА 7. Ресторантьорски вериги</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
7.1	Същност и основни видове	2	2	
7.2	Вериги на заведенията за бързо обслужване	1	1	
7.3	Съвременни тенденции в ресторантьорските вериги	2	1	
<b>ТЕМА 8. Организация на кулинарното производство</b>		<b>10</b>	<b>5</b>	
8.1	Същност и видове меню	2	1	
8.2	Планиране на менюто	2	1	
8.3	Покупка на суровини и стоки	2	1	
8.4	Доставка, съхраняване и отпускане	2	1	
8.5	Кулинарно производство	2	1	
<b>ТЕМА 9. Икономически аспекти на ресторантьорството</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	
9.1	Структура на оборота и разходите	2	1	
9.2	Цени и ценообразуване	2	1	
9.3	Ефективност на ресторантьорството	2	1	

### **III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

<b>№ по ред</b>	<b>ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА</b>	<b>Брой в сем.</b>	<b>ИАЗ ч.</b>
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Тест	<b>1</b>	<b>20</b>
1.2.	Курсова работа	<b>1</b>	<b>55</b>
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>2</b>	<b>75</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит	<b>1</b>	<b>60</b>
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>60</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>3</b>	<b>135</b>

### **IV. ЛИТЕРАТУРА:**

#### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Дъбева Т., Луканова Г. Ресторантьорство. Варна: Наука и икономика. 2011

#### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Саак, А. Якименко М. Гостиници и ресторани. Москва:Питер. 2012;

**2. Reynolds, D. Foodservice Management Fundamentals. N.Y.: Wiley.2013**