

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“ – 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	6
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	195
В т.ч.:	
• КОНСУЛТАЦИИ	8
• САМОПОДГОТОВКА	187

Изготвили програмата:

1.
(Проф. д-р Таня Дъбева)

2.
(Гл. ас. д-р Г. Луканова)

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

I. АНОТАЦИЯ

Задължителна профилираща дисциплина за бакалавърската степен, чиято основа цел е да предостави 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

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
1.	Тема първа. Същност и особености на ресторантьорството
1.1	Дефиниране на понятието “ресторантьорство”
1.2	Особености на ресторантьорството
1.3	История на ресторантьорството
2.	Тема втора. Ресторантьорско търсене и ресторантьорски продукт
2.1	Особености и проучване на ресторантьорското търсене
2.2	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт
2.3	Съвременни тенденции в ресторантьорството
3.	Тема трета. Суперструктура на ресторантьорството
3.1	Същност и особености
3.2	Класификация на заведенията за хранене

3.3	Категоризация на заведенията за хранене
4.	Тема четвърта. Устройство и оборудване на заведенията за хранене
4.1	Планиране на макро и микропродукта
4.2	Устройство на заведенията за хранене
4.3	Оборудване на заведенията за хранене
5.	Заведения на класическото ресторантьорство
5.1.	Класически заведения за хранене
5.2.	Тематични заведения за хранене
6.	Заведения на съвременното ресторантьорство
6.1.	Заведения за бързо обслужване
6.2.	Други видове съвременни заведения за хранене
7.	Тема седма. Ресторантьорски вериги
7.1	Същност и основни видове
7.2	Вериги на заведенията за бързо обслужване
7.3	Съвременни тенденции в ресторантьорските вериги
8.	Тема осма. Организация на кулинарното производство
8.1	Същност и видове меню
8.2	Планиране на менюто
8.3	Покупка на суровини и стоки
8.4	Доставка, съхраняване и отпускане
8.5	Кулинарно производство
9.	Тема девета. Икономически аспекти на ресторантьорството
9.1	Структура на оборота и разходите
9.2	Цени и ценообразуване
9.3	Ефективност на ресторантьорството

III. МЕТОДИ НА ПОДГОТОВКА И ПРОВЕЖДАНЕ НА ОБУЧЕНИЕ¹

Учебни дейности

1. Разписание
2. База от данни

Учебни ресурси

1. Мултимедийни презентации
2. Видео лекции
3. Файлове

IV. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Задание	1	85
1.2.	Курсов проект	1	80
Общо за семестриален контрол:		4	165
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (присъствен тест)	1	30
Общо за сесиен контрол:		1	30
Общо за всички форми на контрол:		0	195

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Електронни учебни материали по дисциплината „Реустановителство“, качени в платформата за дистанционно обучение на ИУ – Варна.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

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

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.