

**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ – ВАРНА**  
**ФАКУЛЬТЕТ УПРАВЛЕНИЯ**  
**КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И ОРГАНИЗАЦИИ ТУРИЗМА**

---

**УТВЕРЖДАЮ :**  
**Ректор:**  
**(Профессор д-р Пл. Илиев)**

**У Ч Е Б Н А Я   П Р О Г Р А М М А**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ: “ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС”;**

**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>
ЛЕКЦИИ	45	3
УПРАЖНЕНИЯ (семинарские занятия/ лабораторные упражнения)	30	2
ВНЕАУДИТОРНАЯ ЗАНЯТОСТЬ	135	-

Подготовили программу:

1.

.....  
(Проф.д-р Тая Дъбева)

2.

.....  
(Гл. асс. д-р Г. Луканова)

Заведующий кафедрой ЭОТ:

(Проф. д-р Тая Дъбева)

## I. 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.

## II. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

№. по порядку	НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМ И ПОДТЕМ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>ТЕМА 1. Сущность и особенности ресторанного дела</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	
1.1	Определение понятия „ресторанное дело”	2		
1.2	Особенности рестораторства	2	1	
1.3	История рестораторства	1	1	
<b>ТЕМА 2. Спрос на рестораны и ресторанный продукт</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	
2.1	Особенности и изучение спроса на рестораны	1	1	
2.2	Структура и коммерциализация ресторанного продукта	2	1	
2.3	Современные тенденции в рестораторском деле	1		
<b>ТЕМА 3. Суперструктура ресторанного дела</b>		<b>5</b>	<b>3</b>	
3.1	Сущность и особенности	2	1	
3.2	Классификация заведений питания	2	1	
3.3	Категоризация заведений питания	1	1	

<b>ТЕМА 4. Устройство и оборудование заведений питания</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
4.1	Планирование макро- и микропродукта	1	1	
4.2	Устройство заведений питания	1	1	
4.3	Оборудование заведений питания	1	1	
<b>ТЕМА 5. Заведения классического рестораторства</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
5.1	Классические заведения питания	2	2	
5.2	Тематические заведения питания	2	2	
<b>Тема 6. Заведения современного рестораторства</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
6.1	Заведения быстрого обслуживания	2	2	
6.2	Другие виды современных заведений питания	2	2	
<b>ТЕМА 7. Ресторанные цепи</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
7.1	Сущность и основные виды	2	2	
7.2	Цепи заведений быстрого обслуживания	1	1	
7.3	Современные тенденции в ресторанных цепях	2	1	
<b>ТЕМА 8. Организация кулинарного производства</b>		<b>10</b>	<b>5</b>	
8.1	Сущность и виды меню	2	1	
8.2	Планирование меню	2	1	
8.3	Покупка сырья и товаров	2	1	
8.4	Доставка, сохранение и отпуск	2	1	
8.5	Кулинарное производство	2	1	
<b>ТЕМА 9. Экономические аспекты ресторанного дела</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	
9.1	Структура оборота и расходов	2	1	
9.2	Цены и ценообразование	2	1	
9.3	Эффективность рестораторства	2	1	

### **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 контроль (во время семестра)</b>		
1.1.	Тест	<b>1</b>	<b>25</b>
1.2.	Курсовая работа	<b>1</b>	<b>40</b>
<b>Всего часов для текущего контроля:</b>		<b>2</b>	<b>65</b>
<b>2.</b>	<b>Конечный контроль (во время сессии)</b>		
2.1.	Экзамен (тест)	<b>1</b>	<b>70</b>
<b>Всего часов для конечного контроля:</b>		<b>1</b>	<b>70</b>
<b>Всего часов для всех форм контроля:</b>		<b>3</b>	<b>135</b>

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

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

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

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

1. Саак, А. Якименко М. Гостиницы и рестораны. Москва:Питер. 2012;
2. Reynolds, D. Foodservice Management Fundamentals. N.Y.: Wiley.2013