РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

**СТОПАНСКА АКАДЕМИЯ “Д. А. ЦЕНОВ” – СВИЩОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Факултет“ПРОИЗВОДСТВЕН И ТЪРГОВСКИ БИЗНЕС” | Катедра “ИКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИЗМА” |
|  |  |
| **Утвърждавам:** |  |
|  Декан: …...…………….............................(проф. д-р Любчо Варамезов) | Приета от ФС, Протокол № 4 от 26.11.2024 г.Приета от КС, Протокол № 7 от 20.11.2024 г. |
| **УЧЕБНА ПРОГРАМА****на** |
| Учебна дисциплина“Ресторантьорство и кетъринг” |
| **Код на дисциплината: ФПТБ-КИУТ-Б-409****Брой кредити по учебен план: (6)** |
| Образователно-квалификационна степен: БАКАЛАВЪР | Код на документа:УД/УПР-ФПТБ-КИУТ-Б-409 |
| Форма на обучение: РЕДОВНА/ЗАДОЧНА/ДИСТАНЦИОННАЕзик: АНГЛИЙСКИ | Версия:v.01/2024 |

**І. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО**

**Часове учебна заетост (семестър с продължителност 14 седмици)**

***Таблица № 1***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Учебна заетост****/аудиторна и извънаудиторна/** | **Редовна форма на обучение** | **Задочна форма на обучение** | **Дистанционна форма на обучение** |
| **1. Аудиторна заетост (АЗ)** | **56** | **28** | **56** |
| 1.1. Лекции | 28 | 14 | 28 |
| 1.2. Семинарни занятия | 28 | 14 | 28 |
| **2. Извънаудиторна заетост (ИАЗ)** | **94** | **122** | **94** |
| 2.1.Самостоятелна работа | 47 | 61 | 47 |
| 2.2. Академични задания | 47 | 61 | 47 |
| 2.2.1. Курсови разработки и проекти | 15 | 21 | 15 |
| 2.2.2. Есета/доклади |  0  |  0  |  0  |
| 2.2.3. Казуси и делови игри | 15 | 20 | 15 |
| 2.2.4. Онлайн тестови и изпитни модули | 17 | 20 | 17 |
| **Всичко:** | **150** | **150** | **150** |

**Схема за формиране на крайната оценка по дисциплина**

***Таблица № 2***

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий**  | **Тежест на критерия** |
| **Редовна форма на обучение** | **Задочна форма на обучение** | **Дистанционна форма на обучение** |
| **1. Изпълнение на ангажименти през семестъра, в т.ч.:** | **50%** | **50%** | **50%** |
| * 1. Посещение на учебни занятия

*(% от комплексната оценка)* | 10% | 5% | 0% |
| 1.2. Семестриални контролни *(% от комплексната оценка)* | 20% | 25% | 25% |
| 1.3. Академични задания  *(% от комплексната оценка)* | 20% | 20% | 25% |
| **2. Семестриален изпит***(% от комплексната оценка)* *Форма на провеждане:**тест* | **50%** | **50%** | **50%** |
| **Общо за дисциплината** | **100%** | **100%** | **100%** |

**II. Анотация**

**2.1. Цел на курса**

Целта на учебния курс по посочената дисциплина е овладяване на арсенал от знания и умения, които да подпомогнат завършващите икономисти за реализация в сферата на ресторантьорството. Чрез нея студентите получават знания и умения за икономиката, организацията и технологията на ресторантьорския бизнес, като основен туристически бизнес. Постигането на основната цел на учебния курс предполага: изследване на същността и съдържанието на ресторантьорската дейност; типизирането и категоризирането на заведенията за хране и развлечения; технологията на обслужване в ресторантьорските предприятия и прилаганите стандарти в тях; организацията на кетъринг услугите. Усвояването на учебното съдържание на курса ще осигури необходимите теоретични и практически знания за компетентно организиране на ресторантьорската дейност и ефективното й мениджиране.

**2.2. Предварителни изисквания**

Учебното съдържание дава възможност да се получат методологически, методически и практически знания в областта на хотелиерския и ресторантьорския бизнес. За целта са необходими предварителна теоретична подготовка и практически умения, получени в курсовете по въведение в туризма, икономика на туризма, право, основи на управлението, маркетинг, финанси и др.

**2.3. Използвани методи на преподаване**

***2.3.1 Редовна и задочна форма***

В процеса на обучение по дисциплината се използват методи на преподаване, като: казуси, симулации, ролеви игри, дискусии, лекции, мозъчни атаки, директни инструкции, кооперативно учене, независими проекти, групови проекти.

***2.3.2 Дистанционна форма***

Обучението по дисциплината се основана на използване на методи на преподаване, като: казуси, симулации, on-line лекции, on-line тестове, метод на мозъчната атака, директни инструкции, дискусии, ситуационни методи и опитни (емпирични) методи.

**2.4. Очаквани резултати**

Теоретични познания, практически умения и компетенции по прилагане на разширени и задълбочени теоретични и фактологични знания в областта на ресторантьорския бизнес, включително свързани с най-новите постижения; самостоятелно интерпретира придобитите знания в областта на ресторантьорския бизнес, като ги свързва с прилагането на факти и чрез критично възприемане, разбиране и изразяване на теории, концепции и принципи; прилагане на методи и средства в областта на ресторантьорския бизнес, позволяващи решаване на сложни задачи, свързани с меню инженеринга, с организацията и управлението на ресторантьорската дейност и кетъринга.

**III. разпространение на дисциплината**

1. Икономически университет - Варна

2. Университет за национално и световно стопанство – София

3. Thames Valley university - Лондон, Великобритания

4. Saxion university - Aпелдоорн, Холандия

5. Hotel institute Montreux - Монтрьо, Швейцария

**IV. Учебно съдържание**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ТемИ** | **Редовна форма на обучение** | **Задочна форма на обучение** | **Дистанционна форма на обучение** |
| **Л** | **У** | **Л** | **У** | **Л** | **У** |
| **Същност и ососбености на ресторантьорството** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *1. Същност на ресторантьорството като част от извъндомашното хранене
2. Възникване и развитие на ресторантьорството като стопанска дейност* |
| **Ресторантьорски продукт** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *1. Същност и характеристика
2. Организация и технология на кулинарното производство, структура, технологичен процес и планиране
3. Качество на кулинарната продукция* |
| **Категоризация и класификация на заведенията за хранене и развлечения** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *1. Типизация (типологизация) на заведенията за хранене и развлечения
2. Класификация на заведенията за хранене и развлечения
3. Категоризиране на заведенията за хранене и развлечения* |
| **Меню инженеринг** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *1. Етапи за разработване на меню
2. Анализ на ефективността на менюто* |
| **Ценообразуване в заведенията за хранене и развлечения** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *1. Видове цени в заведенията за хранене и развлечения
2. Методи за ценообразуване в ресторантьорството* |
| **Организация на обслужването в заведенията за хранене и развлечения** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *1. Същност на обслужването извън ЗХР (кетъринг)
2. Организация и технология при провеждане на кетърингови прояви
3. Видове кетъринг
4. Значение на кетъринг индустрията* |
| **Организация и технология при обслужване на специални събития** | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| *1. Характеристика и класификация на специалните случаи
2. Организация и обслужване на банкет
3. Организация и обслужване на приеми
4. Обслужване при провеждане на конгреси, конференции и симпозиуми
5. Обслужване по време на провеждане на делови мероприятия* |
| **Общо:** | **28** | **28** | **14** | **14** | **28** | **28** |

**V. ИЗПОЛЗВАНИ УЧЕБНО-ТЕХНИЧЕСКИ СРЕДСТВА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование на** **Учебно-техническото средство** | **Използвани учебно-технически средства по вид на занятията** |
| **Лекции** | **Семинарни****занятия** |
| 1. Мултимедийни системи за презентиране | X | X  |
| 2. Интернет | X | X  |
| 3. Специализирани програмни продукти: |  |  |

**VI. ПреПОРЪЧИТЕЛНИ МАТЕРИАЛИ И НОРМАТИВНИ ИЗТОЧНИЦИ**

 **6.1. Основна литература**

 **6.2. Допълнителна литература**

|  |
| --- |
|  1. Дъбева, Т., Луканова, Г. Ресторантьорство. Наука и икономика-ИУ-Варна, Варна, 2019 |
|  2. Тодоров, Д. Ресторантьорство. Матком, София, 2019 |

 **6.3. Нормативни документи**

|  |
| --- |
|  1. Закон за туризма |

 **6.4. Интернет ресурси**

|  |
| --- |
|  1. Министерство на туризма, https://www.tourism.government.bg/ |

Съставил/и/:

|  |
| --- |
|  …………………………………(доц. д-р Любка Илиева) |
|  …………………………………(гл. ас. д-р Любомира Тодорова) |

Ръководител катедра:

|  |  |
| --- | --- |
|  …………………………………(доц. д-р Любка Илиева) |  |