

# **ВАРНЕНСКИ СВОБОДЕН УНИВЕРСИТЕТ “ЧЕРНОРИЗЕЦ ХРАБЪР”**

## **КОНСПЕКТ**

по учебната дисциплина „ **УПРАВЛЕНИЕ НА РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО**”

специалности:

**“Стопанско управление - МТ”**

учебна 2009/2010 г.

### **Тема първа: Ресторантьорството – същност, особености и тенденции**

1. Разновидности на възможностите за хранене
2. Ресторантьорството-същност, функции и проблеми
3. Ресторантьорски вериги
4. Франчайзинг в ресторантьорството
5. Същност и основни черти на ресторантьорския продукт

### **Тема втора: Управленски решения и дейности в ресторантьорството**

6. Проектиране на заведенията за хранене и развлечения
7. Пространствено ситуиране на заведенията за хранене и развлечения
8. Технологично проектиране и интериорни решения в ресторантьорството
9. Особености на управлението на човешките ресурси в ресторантьорството – изисквания и критерии за заемане на длъжностите в заведенията за хранене и развлечения
10. Съставяне и оформяне на менюто като стратегически маркетингов инструмент

### **Тема трета: Икономика на ресторантьорството**

11. Приходи, разходи и цени в ресторантьорството
12. Финансово – счетоводен контрол в ресторантьорството

### **Препоръчителна литература**

1. Алексиева Й., Ст. Стаматов, авторски колектив. Наръчник по ресторантьорство и хотелиерство. Проектиране и дизайн., С., РААБЕ, 2001
2. Копринаров Бр., Хотелиерство и ресторантьорство, Шумен: Унив.издателство “Епископ Константин Преславски”, 2005
3. Пеев П., Икономика и мениджмънт в ресторантьорството, ИК “ЛЮРЕН”, С., 1998
4. Рибов М., М. Станкова, Пр. Димитров, Л. Гръчка, Ресторантьорство и хотелиерство, първо издание, Изд. “Тракия-М”, С., 2007
5. Рибов М., Д. Тадаръков, Т.Парушева, М.Янева, Т.Тончева, Е. Великова, Основи на туризма, Първа част, Унив.изд. “Стопанство”, С., 2007, стр.315-357

6. **Рибов М., Д. Тадаръков, Т.Парушева, М.Янева, Т.Тончева, Е. Великова**, Основи на туризма, втора и трета част, Унив.изд. “Стопанство”, С., 2007/2008

7. **Рибов М., М.Станкова, М.Блажева, С. Милева, Пр. Димитров, Е. Александрова, Е.Великова,И. Емилова, Л.Гръчка**, Туризмът в ерата на развлекателната индустрия, първо издание, Изд. “Тракия-М”, С., 2008

8. **Хаджиниколов Хр.**, Ресторантьорство и хотелиерство, Университетско изд. “Стопанство”, С., 1996

9. **Цоников Г.**, Тоталността в ресторантьорския продукт, сп. “Икономически алтернативи”, бр.6/2006

12.10.2009 г.

Изготвил: гл.ас. д-р Даниела Попова

**КУРСОВА ЗАДАЧА  
ПО ДИСЦИПЛИНАТА “УПРАВЛЕНИЕ НА  
РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО”  
2009/2010 г.**

Всеки студент е длъжен до 14.12.2009 г. да предаде своята индивидуално разработена курсова задача напечатана и в съответствие с изискванията.

Курсовата задача включва два компонента:

1. Представяне на една рецепта от българската национална кухня (в рамките на 1-2 стр.) като се посочат необходимите продукти (вид, грамаж); порциите, за които важи грамажът на изходните суровини; начин на приготвяне.

Оценява се оригиналността на предложената рецепта.

2. Кратко експозе на националната кухня на друга страна (в обем не повече от 8 стр.). Задължителното условие е да се ползва Приложение 4 на литературен източник **Рибов М., М. Станкова, Пр. Димитров, Л. Гръчка**, Ресторантьорство и хотелиерство, първо издание, Изд. “Тракия-М”, С., 2007, стр.537-620.

Оценява се рационалността и практичността на студента в представянето на основните традиции; типичните предястия; типичните основни ястия, типичните десерти, типичните алкохолни и безалкохолни напитки; менюто за закуска, менюто за обяд и менюто за вечеря на конкретната страна.

**Курсовата задача** участва в крайната оценка на всеки студент като съотношението е 40% от курсовата задача и 60% от изпитния тест.

**Освобождаване от изпит** е възможно при спазване на следните условия:

- ✓ предадена в срок курсова задача (14.12.2009г.) с посочени и използвани в изложението повече от един литературни източници;
- ✓ решаване на семестриалния тест поне на 80% (с оценка “много добър” или “отличен”) в периода 14.12.2009г.-18.12.2009г. **Забележка:** семестриалният тест е задължителен за всички студенти;
- ✓ подготовка и представяне поне на един реферат за семестриалните упражнения по тематика, определена от преподавателя (в обем до 10 страници, Times New Roman 12pt., 1,5 интервала). Срок на самоподготовка: 30.11.2009 г.

**ТЕМИ ЗА РЕФЕРАТИ ПО РЕСТОРАНТЪОРСТВО КАТО ЧАСТ ОТ  
ПОДГОТОВКАТА ЗА СЕМЕСТРИАЛНИТЕ УПРАЖНЕНИЯ**

**Първа тема:** Същност и особености на системата НАССР

**Втора тема:** Винарството в България – традиции и тенденции

**Трета тема:** Подправките в кулинарната практика на ресторантьорите

**Четвърта тема:** Най-добрите ресторанти в България и света

**Пета тема:** Вината и ресторантите на Варна

Гл.ас. д-р Даниела Попова