

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №/ дата): №6/8.05.2020 г.
Приета от КС (протокол №/ дата): №7/30.04.2020 г.

УТВЪРЖДАВАМ:
Директор:
(доц.д-р Генка Рафаилова)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „ТЕХНОЛОГИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕ В РЕСТОРАНТ“;
ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: втори;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 75 ч.

КРЕДИТИ: 6

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:		
т. ч.		
• ЛЕКЦИИ	15	1
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	60	4
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	105	7

Изготвили програмата:

1.
(ас.Николай Николов)
2.
(ас. Желязко Каракашев)

Ръководител катедра:
„Туризм“ (доц.д-р Снежина Кадиева)

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината има за цел да даде на студентите от колежа по туризъм знания за организацията на работа в различните видове заведения за обществено хранене, както и технологичния процес при различните форми на обслужване.

Обучението по дисциплината формира у студентите умения за обслужване на гости -А ла карт, банкети, специални случаи, приеми, кетъринг, транспортни средства, атрактивен сервиз.

В резултат на проведеното обучение студентите придобиват знания и умения за организацията на цялостния работен процес в различните видове заведения.; изготвяне на различни видове менюта, оферти за провеждане на различни прояви, подреждане и декориране на търговската зала за дадена тематична проява.

Тези придобити знания и умения са важна част за развитието на студентите като изпълнителски и средни ръководни кадри. Студентите се обучават за управление, организация на работа в различен тип заведения за хранене, и по-конкретно технологични изисквания както и техники на сервиране.

Основният фокус на дисциплината е върху придобиване на компетенции и знания за приложение на техники на сервиране при обслужване в заведения за хранене и развлечения.

В настоящата учебна програма се предвижда преподаване на дисциплината съобразно най-новите концепции, принципи, методи и инструментариум, присъщи на промените в бизнес средата на 21 век.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СУ	ЛУ
ТЕМА 1: КЛАСИФИКАЦИЯ И КАТЕГОРИЗАЦИЯ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ /ЗХ/.		0,5	2	
1.1.	Класификация и категоризация на ЗОХ, съгласно действащата нормативна уредба в България.			
ТЕМА 2: ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ /ЗХ/		1	6	
2.1.	Технологично обзавеждане на търговските зали, помещенията към тях и складовете за съхранение на хранителни продукти.			
2.2.	Санитарно-хигиенни изисквания за ЗХ. Видове помещения и функционално-експлоатационни изисквания между различните помещения в ЗХ.			
2.3.	Дребен инвентар и сервизи необходими за обслужване в ЗХ - предназначение, видове, качества и съхранение.			
ТЕМА 3: ПЕРСОНАЛ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ		0,5	2	
3.1.	Категории персонал в ЗХ. Структурна схема на персонала в определен обект.			
3.2.	Професионални и лични качества на обслужващия персонал. Външен вид, стойка, походка и професионално поведение в ТЗ .			
3.3.	Индивидуален подход към различните типове гости. Поведение на обслужващия персонал и вземане на решения при различни ситуации по време на технологичния процес			

ТЕМА 4: ПОДГОТОВКА И ОБСЛУЖВАНЕ В ТЗ		1	4	
4.1.	Подготовка на търговската зала за закуска.			
4.2.	Подготовка на търговската зала за обяд и вечеря			
4.3.	Менюта в ЗОХ - особености при съставянето им.			
ТЕМА 5: СЕРВИРАНЕ НА КУЛИНАРНА ПРОДУКЦИЯ И СЪЧЕТАНИЕТО ИМ С НАПИТКИ		6	25	
5.1.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция - салати, студени предястия.			
5.1.1	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на безалкохолни и аперитивни напитки, бира			
5.2.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция – супи .			
5.3.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция – основни ястия и специалитети.			
5.3.1	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на вина и пенливи вина			
5.4.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция десерти и плодове.			
5.4.1	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на алкалоидни и млечни, студени и топли напитки.			
5.5	Поднасяне на тютюневи изделия.			
ТЕМА 6 : ОБСЛУЖВАНЕ ЧРЕЗ “ШВЕДСКА МАСА” ИЛИ ДРУГА ФОРМА НА:		1	6	
6.1.	Закуска – организация, зареждане, обслужване, отчет.			
6.2.	Обяд - организация, зареждане, обслужване, отчет.			
6.3.	Вечеря - организация, зареждане, обслужване, отчет.			
ТЕМА 7: ОБСЛУЖВАНЕ НА БАНКЕТ		1	1	
7.1.	Съставяне на оферта. Организация на работа и обслужване при банкети с пълно сервитьорско обслужване. Видове системи на сервиз.			
7.2.	Организация на работа и обслужване при строго официални банкети обслужване на високо поставени лица по протокол.			
ТЕМА 8: ОБСЛУЖВАНЕ ПРИ СПЕЦИАЛНИ СЛУЧАИ		1,5	10	
8.1.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием “А ла рус”.			
8.2.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием “Фуршет”.			
8.3.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием “Коктейл”.			
8.4.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием “Чай”.			
8.5.	Организация на работа и обслужване при ФОРУМИ -конгреси, симпозиуми и други обществени прояви.			
ТЕМА 9: КЕТЪРИНГ СИСТЕМА НА ОБСЛУЖВАНЕ		0,5	0	
9.1.	Организация на работа и обслужване извън заведенията за хранене – видове предлагане, според клиентите и местата /вила, дом, офис, фирма, болница, училища/.			
ТЕМА 10: ОБСЛУЖВАНЕ В ТРАНСПОРТНИ		0,5	0	

СРЕДСТВА				
10.1.	Организация на обслужване в различни транспортни средства - самолет, влак, кораб, автобус - специфични изисквания и съвременни нововъведения. Допълнителни услуги в транспортното средство.			
ТЕМА 11: ТРАНЖИРАНЕ		0,5	0	
11.1.	Транжиране на цели кулинарни експонати пред госта в транспортната зала пиле / прасе, заек, агне, риба, омар, рак, лангуста/ - изисквания и технология.			
ТЕМА 12: ФЛАМБИРАНЕ		0,5	2	
12.1.	Фламбиране на ястия - изисквания, технологични особености.			
12.2.	Фламбиране на десерти и плодове - изисквания, технологични особености.			
ТЕМА 13: ИНОВАЦИИ И ИНОВАТИВНО ОБСЛУЖВАНЕ		0,5	2	
13.1.	Иновативно обслужване, инвентар, съвременни технологични системи.			
ОБЩО:		15	60	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Практически задачи конкретни за контрол на усвоената техника на сервитьора.	5	30
1.2.	Курсов проект по зададена тема	1	15
1.3.			
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		6	45
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит - тест + отворени въпроси	1	40
2.2.	Практическа задача - подготовка и сервиране по определено меню	1	20
Общо за сесиен контрол:		2	60
Общо за всички форми на контрол:		8	105

IV. ЛИТЕРАТУРА:

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Алексиева С., Стамов С. (2003) Сервиране и барманство, София: Матком
2. Стамов, С., К. Никовска, (2012) Сервиране и барманство, София, Матком
3. Тодоров, Д., (2013), Ресторантьорски мениджмънт, София: Матком
4. Дъбева Т., Г. Луканова. (2019) *Ресторантьорство*. Варна: „Наука и икономика“

5. Алексиева Й. и др. (2001) Наръчник по ресторантьорство и хотелиерство. Пловдив: ВИХВП.
6. Илков, К. (2000) Модерно ресторантьорство. Булвест
7. Кожухаров, Й. (1999) Дипломация и протокол. София: Труд
8. Кръстева Ат., Петков П. (2007) Банкети, приеми, кетъринг /технология на обслужване/ Варна : Наука и икономика

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранане и развлечения и реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране на действието и прекратяване на категорията, приета с ПМС № 217 от 17.08.2015 г . обн . ДВ . бр .65 от 25. 08. 2015
2. Закон за храните, приет от 44-то Народно събрание на 27 май 2020
3. Payne-Palacio, J. (2016) *Foodservice Management*. Prentice Hall, Inc: Upper Saddle River, NJ Columbus, OH