

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 Рафилова)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „УЧЕБНА ПРАКТИКА В БАЗОВ ОБЕКТ – РЕСТОРАНТ - КУХНЯ”;

ЗА СПЕЦИАЛНОСТИ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти”; ОКС
“професионален бакалавър”

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи СЕМЕСТЪР: втори

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 105 ч.; в т.ч. аудиторна 30 ч.

КРЕДИТИ: 4

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. <ul style="list-style-type: none">● ЛЕКЦИИ● УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	75	4

Изготвили програмата:

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

Р-л катедра: „Туризм“
/доц. д-р Снежина Кадиева/

„Туризм“ (доц. д-р Снежина Кадиева)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната практика в ресторант - кухня има за цел да даде възможност на студентите от Колежа по туризъм да практикуват придобитите познания за организацията на работа в кухненския блок, за технологичните процеси при приготвяне на кулинарната продукция и за съвременното оборудване в кухненския блок. По време на практиката колегите прилагат уменията за приготвяне и издаване на готовата кухненска продукция

Тези придобити знания и умения са важна част за развитието на студентите като управленски кадри. Обучението по дисциплината им дава възможност да се развиват като мениджъри в ресторантски комплекс, собственици на бизнес в ресторантьорството и хотелиерството.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СУ	ЛУ
ТЕМА 1: ЗАПОЗНАВАНЕ С РАБОТАТА В КУХНЕНСКИЯ БЛОК			15	
1.1.	Встъпителен инструктаж			
1.2.	Запознаване с различните видове помещения и функционалната връзка между тях, оборудване на помещенията с необходимите машини и съоръжения, инструктаж по охрана на труда			
1.3.	Планиране и организиране на ежедневната дейност в кухненския блок. Получаване на продукти и оформяне на документите. Изработване на план-меню за деня.			
1.4.	Работа в подготвителните помещения на кухненския блок			
1.5.	Приготвяне на студени предястия			
1.6.	Приготвяне на салати			
1.7.	Приготвяне на студени супи			
1.8.	Приготвяне на топли супи			
1.9.	Приготвяне на топли предястия			
1.10.	Приготвяне на основни ястия: безмесни, месни, специалитети, диетични			
1.11.	Запознаване с работата в сладкарски цех			
1.12.	Запознаване с работата в ситничарски цех			
1.13.	Защита на базовата практика			
ТЕМА 2: ЗАПОЗНАВАНЕ С НОРМАТИВНА УРЕДБА И ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОТНАСЯЩА СЕ ДО РАБОТНИЯ ПРОЦЕС В КУХНЕНСКИЯ БЛОК			15	
1.1.	Безопасни и здравословни условия на труд			
1.2.	НАССР система			
1.3.	Норми и правила за проектиране и експлоатация на заведения за обществено хранене в Реп. България			
	ОБЩО:		30	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Изготвяне на проект – отчет за осъществена практика	1	50
1.2.	Защита на учебна практика	1	55
1.3.			
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		2	105
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.			
Общо за сесиен контрол:			
Общо за всички форми на контрол:		2	105

IV. ЛИТЕРАТУРА:

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Дъбева, Т., Г. Луканова, Ресторантьорство, Наука и икономика, Варна: 2019
2. Христова, Я. Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето, Наука и икономика, Варна: 2010

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения и за реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране на действие и прекратяване на категорията, Обн. ДВ. бр.65 от 25 Август 2015г.
2. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, в сила от 05.02.2016 г., издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и храните, обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016г., доп. ДВ. бр.51 от 19 Юни 2018г
3. НАССР система – основни изисквания /kulinari.net/
4. Почистване и дезинфекция за превенция на COVID-19 <https://zbut.eu/covid-19/pochistvane-i-dezinfektsiya/>

