

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 БАР“;
ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“
КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: трети; СЕМЕСТЪР: пети;
ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч.; в т.ч. аудиторна 45 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.		
• ЛЕКЦИИ	15	1
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	75	5

Изготвили програмата:

1.
(ас.Николай Николов)
2.
(хон.п-л Костадинка Иванова)

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

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината им за цел да даде на студентите от колежа по туризъм знания за организацията на работа в бар, за различните видове напитки и подправки необходими за приготвянето на коктейлите, за барманския инструментариум с които работи бармана, за инвентара в който се приготвят коктейлите.

Обучението по дисциплината формира у студентите умения за техниката на бармана за приготвянето на коктейлите, за украсяването и поднасянето им. В резултат на проведеното обучение студентите натрупват знания и умения за правилното изготвяне на бар карта, за правилното боравене с барманския инструментариум, както и за организацията на технологичния процес на обслужване в един бар.

Тези натрупани знания и умения са важна част за развитието на студентите като управленски кадри и управляващи собствен бизнес в сферата на туризма и свободното време.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СУ	ЛУ
ТЕМА 1: КЛАСИФИКАЦИЯ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНО. ОБЗАВЕЖДАНЕ И ОБОРУДВАНЕ		1	2	
1.1.	Видове барове – характеристика, особености, санитарно-хигиенни изисквания.			
1.2.	Оборудване на бара – машини и съоръжения в бара, бармански инструментариум, стъклен инвентар;			
1.3	Особености на обзавеждане на бара, съгласно вид, категория и предлагане.			
ТЕМА 2: КАТЕГОРИИ ПЕРСОНАЛ В БАРА		1	1	
2.1.	Категории персонал в бара - външен вид /облекло/ и професионални качества;			
2.2.	Управленска структура и професионални изисквания към персонала.			
ТЕМА 3: ТЕХНОЛОГИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕ В БАРА		1	1	
3.1.	Организация на работа в бара – снабдяване с необходимите продукти, правилно съхранение, подготовка на работното място зад бар-плота и в ТЗ.			
3.2.	Бар-карта – видове начини на оформяне и съдържание, необходим брой в бара.			
3.3.	Видове форми на обслужване в търговската зала, съгласно предлагания ресторантьорски продукт.			
3.4.	Маркиране и отчетност .			
ТЕМА 4: КЛАСИФИКАЦИЯ НА КОКТЕЙЛИТЕ. ТЕРМИНОЛОГИЯ.		1	1	
4.1.	Класификация на коктейлите – обща и по категории.			
4.2.	Характеристика на напитките и подправките, необходими за приготвянето на коктейли			
4.3.	Международни мерки и терминология в барманската практика.			
ТЕМА 5: ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ И СЕРВИРАНЕ НА КОКТЕЙЛИ		1	2	
5.1.	Рецептология и начин на записване на коктейли.			
5.2.	Методи за приготвяне.			
5.3.	Особености в технологията и техниката за приготвяне и			

	сервиране на коктейли в зависимост от различните видове категории.			
ТЕМА 6: ДЕКОРАЦИЯ И УКРАСА НА КОКТЕЙЛИТЕ – ОСОБЕНОСТИ		1	2	
6.1.	Приготвяне и оформяне на подходяща украса, съобразена с вида на коктейла и формата на чашата.			
6.2.	Съчетаване на коктейлите с подходящи десерти и ядки.			
ТЕМА 7: ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦЕНКА И КРИТЕРИИ ЗА КАЧЕСТВАТА НА КОКТЕЙЛИТЕ		1	1	
7.1.	Окачествяване на коктейлите.			
ТЕМА 8: БЕЗАЛКОХОЛНИ КОКТЕЙЛИ (МОКТЕЙЛИ) – СЪСТАВ, НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ		1	2	
8.1.	Приготвяне и сервиране на безалкохолни коктейли на плодова и зеленчукова основа.			
8.2.	Приготвяне и сервиране на безалкохолни коктейли на млечна и сметаново-млечна основа.			
ТЕМА 9: АПЕРИТИВНИ КЪСИ КОКТЕЙЛИ – СЪСТАВ, НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ		1	3	
9.1.	Приготвяне и сервиране на класически къси коктейли.			
9.2.	Приготвяне и сервиране на къси коктейли на алкохолна основа водка и джин.			
9.3.	Приготвяне и сервиране на къси коктейли на друга алкохолна основа.			
ТЕМА 10: АПЕРИТИВНИ ДЪЛГИ КОКТЕЙЛИ, МЕДИУМ, ЛОНГДРИНКС–СЪСТАВ, НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ		1	3	
10.1.	Приготвяне и сервиране на класически дълги коктейли.			
10.2.	Приготвяне и сервиране на дълги коктейли на алкохолна основа водка, джин и др.			
ТЕМА 11: ДЕСЕРТНИ КОКТЕЙЛИ - ОСОБЕНОСТИ ПРИ ТЕХНОЛОГИЯТА НА ПРИГОТВЯНЕ		1	3	
11.1.	Приготвяне и сервиране на коктейли на шампанска основа			
11.2.	Приготвяне и сервиране на коктейли от групата на “Круста”, “Дейзи”, “Сангрия”, “Коблер” и др..			
ТЕМА 12: ОСОБЕНОСТИ ПРИ ТЕХНОЛОГИЯТА НА БОЛЕ, СТУДЕН ПУНШ, СМАШ, САУЪР		1	3	
12.1.	Приготвяне и сервиране на болета – видове и особености.			
12.2.	Приготвяне и сервиране на пунш, смаш.			
ТЕМА 13: ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРИГОТВЯНЕ НА ТОПЛИ КОКТЕЙЛИ, РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ КАФЕТА		1	2	
13.1.	Приготвяне и сервиране на топли смесени напитки - “пунш”, “гrog”, “ег-ног”, различни видове кафета.			
ТЕМА 14: СЪВРЕМЕННИ КОКТЕЙЛИ - ОСОБЕНОСТИ		1	2	
14.1.	Приготвяне и сервиране на съвременни коктейли.			
ТЕМА 15: ФРАПЕТА – ОСОБЕНОСТИ, ТЕХНИКА		1	2	
15.1.	Приготвяне и сервиране на коктейли от групата на фрапетата с блендер или фрапе машина.			
Общо:		15	30	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Тест със затворени въпроси.	1	15
1.2.	Практически задачи конкретни за контрол на усвоената техника на бармана.	1	10
1.3.	Домашна задача – курсов проект по тема, изработване на проект за бар-карта на определен вид бар.	1	20
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		3	45
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест) – писмен изпит	1	30
Общо за сесиен контрол:		1	30
Общо за всички форми на контрол:		4	75

IV. ЛИТЕРАТУРА:

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Стамов, С., Никовска, К. (2012) *Сервиране и барманство*. София: Матком.
2. Кръстева, А. (2009) *Коктейл бар*. Варна: Университетско издателство „Наука и икономика“.
3. Зигел, Ленгер, Гутмайер, Щиклер. (2005) *Барманство*. София: Дионис.
4. Вдовичин, Г., (2000) *Въведение в барманството*. Бургас: Димант.
5. Regan, G., (2003) *Bartender's Bible*. New York, NY: Harper Collins Publishers.
6. Fiedler, J. (2014) *The Essential Bar Book* / New York, NY: Potter/ Ten Speed/ Harmony.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Кънчева Н., Атанасова А. (2012) *200 плюс 1 коктейла*. София: Колхида.
2. Кънчева Н., и колектив. (2009) *292 коктейла и напитки*. София: Колхида.
3. Сидни, Чарлз. (1994) *400 коктейли*. София: Техника.
4. Бери, Сали. (2002) *Наръчник на нюйоркския барман*. София: Елементс.
5. Наредба за изискванията към категоризираните места за настаняване и заведения за хранене и развлечения, за реда на определяне на категория, както и за условията и реда за регистриране на стаи за гости и апартаменти за гости, приета с ПМС No 139 от 26.06.2020 г., Обн. ДВ. бр.59 от 3 Юли 2020г
6. Закон за храните, приет от 44-то Народно събрание на 27 май 2020, Обн. ДВ. бр.52 от 9 Юни 2020г
7. Bartending 101: Essential Techniques, Tips, and Tricks, <https://www.thespruceeats.com/bartending-tips-for-better-drinks-4105954>
8. Payne-Palacio, J. (2016) *Foodservice Management*. Prentice Hall, Inc: Upper Saddle River, NJ Columbus, OH