

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - В А Р Н А**  
**КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ – ВАРНА**  
**КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“**

---

Приета от СК (протокол №/ дата): №12/25.04.2024 г.

Приета от КС (протокол №/ дата): №10/22.04.2024 г.

**УТВЪРЖДАВАМ:**

**Директор:**

**(проф. д-р Велина  
Казанджиева)**

**У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А**

**ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „ТЕХНОЛОГИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕ В БАРА“;**

**ЗА СПЕЦИАЛНОСТ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС “Професионален бакалавър”**

**КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: трети; СЕМЕСТЪР: пети;**

**ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 150 ч. в т.ч. аудиторна 22 ч.**

**КРЕДИТИ: 5**

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН**

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
ЛЕКЦИИ	7	7
УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	15
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	125	5

Изготвили програмата:

1. ....  
(п-л Николай Николов)

2. ....  
(ас.д-р Христина Филипова)

Ръководител катедра: .....  
„Туризм“ (Доц.д-р Станислав Пляков)

## 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.

Теоретичните знания и практичните умения получени по дисциплината „Технология на обслужване в бар“ предоставят възможност на студентите да придобият редица **компетентности**, най-значимите от които са:

- **Цифрова, Личностна** – формира умения за решаване на реално съществуващи проблеми, умения за планиране на задачи, умения за организиране на собствената работа, умения за справяне с конфликти.

- **Предприемаческа компетентност** – формира умения за планиране, управление на проекти, стратегическо мислене, оценка на силни и слаби страни, риск мениджмънт, инвестиции, управление на средства, решаване на проблеми, анализ на ключови икономически показатели, форми на организация на бизнеса, управление на ресурси и средства, самостоятелна и екипна работа.

- **Културна осведоменост и изява** – формира адаптивност при работа с лица от различни култури, възпитава осъзнаване на значението на доверието, зачитането на достойнството и равенството, справяне с конфликти и договаряне на разногласия за изграждане и поддържане на честни и уважителни отношения, разбиране и регулиране на личните емоции, мисли и поведение, включително стрес.

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
<b>ТЕМА 1: КЛАСИФИКАЦИЯ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ, ОБЗАВЕЖДАНЕ И ОБОРУДВАНЕ</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>1.1.</b>	Видове барове – характеристика, особености, санитарно-хигиенни изисквания.			
<b>1.2.</b>	Оборудване на бара – машини и съоръжения в бара, бармански инструментариум, стъклен инвентар;			
<b>1.3</b>	Обзавеждане на бара съгласно вид, категория и предлагане. Особенности.			
<b>ТЕМА 2: КАТЕГОРИИ ПЕРСОНАЛ В БАРА</b>		<b>0,5</b>	<b>1</b>	
<b>2.1.</b>	Категории персонал в бара - външен вид /облекло/ и професионални качества;			
<b>2.2.</b>	Управленска структура и професионални изисквания към персонала.			
<b>ТЕМА 3: ТЕХНОЛОГИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕ В БАРА</b>		<b>0,5</b>	<b>1</b>	

3.1.	Организация на работа в бара – снабдяване с необходимите продукти, правилно съхранение, подготовка на работното място зад бар-плота и 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 .			
<b>ТЕМА 4: КЛАСИФИКАЦИЯ НА КОКТЕЙЛИТЕ. ТЕРМИНОЛОГИЯ.</b>		<b>0,5</b>	<b>1</b>	
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.			
<b>ТЕМА 5: ТЕХНОЛОГИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ И СЕРВИРАНЕ НА КОКТЕЙЛИ</b>		<b>0,5</b>	<b>1</b>	
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.			
<b>ТЕМА 6: ДЕКОРАЦИЯ И УКРАСА НА КОКТЕЙЛИТЕ – ОСОБЕНОСТИ</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	
6.1.	Приготвяне и оформяне на подходяща украса съобразена с вида на коктейла и формата на чашата.			
6.2.	Съчетаване на коктейлите със подходящи десерти и ядки.			
<b>ТЕМА 7: ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦЕНКА И КРИТЕРИИ ЗА КАЧЕСТВАТА НА КОКТЕЙЛИТЕ</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	
7.1.	Окачествяване на коктейлите.			
<b>ТЕМА 8: БЕЗАЛКОХОЛНИ КОКТЕЙЛИ (МОКТЕЙЛИ) – СЪСТАВ, НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	
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.			
<b>ТЕМА 9: АПЕРИТИВНИ КЪСИ КОКТЕЙЛИ – СЪСТАВ, НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ</b>		<b>0,5</b>	<b>2</b>	
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.			
<b>ТЕМА 10: АПЕРИТИВНИ ДЪЛГИ КОКТЕЙЛИ, МЕДИУМ, ЛОНГДРИНКС–СЪСТАВ, НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ</b>		<b>0,5</b>	<b>2</b>	
10.1.	Приготвяне и сервиране на класически дълги коктейли.			
10.2.	Приготвяне и сервиране на дълги коктейли на алкохолна основа водка, джин и др.			
<b>ТЕМА 11: ДЕСЕРТНИ КОКТЕЙЛИ - ОСОБЕНОСТИ ПРИ ТЕХНОЛОГИЯТА НА ПРИГОТВЯНЕ</b>		<b>0</b>	<b>2</b>	
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..			
<b>ТЕМА 12: ОСОБЕНОСТИ ПРИ ТЕХНОЛОГИЯТА НА</b>		<b>0</b>		

<b>БОЛЕ, СТУДЕН ПУНШ, СМАШ, САУЪР</b>			<b>2</b>	
<b>12.1.</b>	Приготвяне и сервиране на боleta – видове и особености.			
<b>12.2.</b>	Приготвяне и сервиране на пунш, смаш.			
<b>ТЕМА 13: ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРИГОТВЯНЕ НА ТОПЛИ КОКТЕЙЛИ, РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ КАФЕТА</b>		<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>13.1.</b>	Приготвяне и сервиране на топли смесени напитки - “пунш”, “грог”, “ег-ног”, различни видове кафета.			
<b>ТЕМА 14: СЪВРЕМЕННИ КОКТЕЙЛИ - ОСОБЕНОСТИ</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>14.1.</b>	Приготвяне и сервиране на съвременни коктейли.			
<b>ТЕМА 15: ФРАПЕТА – ОСОБЕНОСТИ, ТЕХНИКА</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	
<b>15.1.</b>	Приготвяне и сервиране на коктейли от групата на фрапетата с блендер или фрапе машина.			
<b>Общо:</b>		<b>5</b>	<b>20</b>	

#### **ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

<b>№ по ред</b>	<b>ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА</b>	<b>Брой</b>	<b>ИАЗ ч.</b>
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
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.			
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>3</b>	<b>45</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит (тест) – писмен изпит	1	30
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>30</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>4</b>	<b>75</b>

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА:**

##### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Стамов, С., Никовска, К. (2014) *Сервиране и барманство*. София: Матком.
2. Кръстева, А. (2009) *Коктейл бар*. Варна: Университетско издателство „Наука и икономика“.
3. Зигел, Ленгер, Гутмайер, Щиклер. (2007) *Барманство - напитки, ястия, организиране и функциониране на бара*. София: Дионис.
4. Вдовичин, Г., (2000) *Въведение в барманството*. Бургас: Димант.

5. Regan,G.,( 2003) *Bariender s Bible/*.New York,NY: Naprer Collins Publishers.
6. Fiedler, J. (2014) *The Essential Bar Book /* New York,NY: Potter/ Ten Speed/ Harmony.
7. <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/Tourism - Growth - European Commission>.

**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.