

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: „УЧЕБНА ПРАКТИКА В БАЗОВ ОБЕКТ - БАР“;
ЗА СПЕЦИАЛНОСТ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС “Професионален бакалавър”
КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: трети; СЕМЕСТЪР: пети;
ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 90 ч.; в т.ч. аудиторна 30 ч.
КРЕДИТИ: 3

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
ЛЕКЦИИ		
УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	30	4

Изготвили програмата:

1.
(п-л Николай Николов)
2.
(ас.д-р Христина Филипова)

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

I. АНОТАЦИЯ

Учебната практика в бар им за цел да даде възможност на студентите от колежа по туризъм да практикуват придобитите познания за организацията на работа в бар, за и приготвянето на коктейлите, за украсяването и поднасянето им за използването на барманския инструментариум и инвентара, който се приготвят коктейлите.

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
ТЕМА 1: ЗАПОЗНАВАНЕ С ВИД, ИНТЕРИОР, ОБОРУДВАНЕ И СКЛАДОВА БАЗА НА БАРА ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ПРАКТИКАТА			3	
1.1.	Встъпителен инструктаж			
1.2.	Вид, интериор, оборудване и складова база			
1.3	Бармански инструментариум			
ТЕМА 2: ОРГАНИЗАЦИЯ НА РАБОТА В БАЗОВ ОБЕКТ			3	
2.1.	Организационна структура			
2.2.	Задължения на бармана			
2.3	Формено обслужване в бара и видове менюта			
ТЕМА 3: АСОРТИМЕНТ ОТ НАПИТКИ, ЯДКИ И ЗАКУСКИ - ПРЕДЛАГАНИ В БАРА			3	
3.1.	Видове напитки - начин на поднасяне			
3.2.	Видове закуски и десерти - начин на предлагане			
3.3.	Контрол на качеството на предлаганите ястия и напитки			
ТЕМА 4: ВИДОВЕ КОКТЕЙЛИ ПРИГОТВЯНИ И ПРЕДЛАГАНИ В БАРА			3	
4.1.	Къси коктейли - начин на приготвяне, оформяне и поднасяне			
4.2.	Дълги коктейли - начин на приготвяне, оформяне и поднасяне			
4.3.	Топли коктейли - начин на приготвяне, оформяне и поднасяне			
4.4	Коктейли от групата "пус-кафе" - начин на приготвяне, оформяне и поднасяне			

4.5	Екзотични и на шампанска основа коктейли - начин на приготвяне, оформяне и поднасяне			
ТЕМА 5: ОТЧЕТНОСТ И ДОКУМЕНТИ			3	
5.1.	Система за маркиране в бара			
5.2.	Видове документи и работа с тях			
5.3.	Изготвяне на дневен финансов отчет			
ОБЩО:			15	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№ по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗч
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Попълване на дневник със специални въпроси към практикантите	1	40
1.2.			
1.3.			
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		1	40
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Защита на учебна пракитка	1	20
Общо за сесиен контрол:		1	20
Общо за всички форми на контрол:		2	60

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. (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.
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.