

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
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 – КУХНЕНСКИ БЛОК“;
ЗА СПЕЦИАЛНОСТИ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС
“професионален бакалавър”, задочно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: втори СЕМЕСТЪР: първи курс

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 90 ; в т.ч. аудиторна 15

КРЕДИТИ: 3

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 • УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	15
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	75	

Изготвили програмата:

1.
(ас. д-р Марианна Александрова)
2.
(п-л Николай Николов)

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

I. АНОТАЦИЯ

Учебната практика в **кухненски блок** има за цел да даде възможност на студентите от Колеж по туризъм- Варна да приложат придобитите теоретични знания за организацията на работния процес в професионалната кухня. По време на практиката колегите ще се обучават в: приемане и съхранение на продукти, предварителна обработка на суровини, приготвяне на студени и топли предястия, супи, основни ястия, десерти и печива. Акцент се поставя върху овладяване на технологичните процеси, спазването на санитарно-хигиенните норми, безопасността на труда и уменията за работа в екип.

Вниманието на студентите ще бъде насочено и към креативността при оформлението на кулинарната продукция, дизайна на ястията, както и към съвременните тенденции и иновации в кулинарните техники и технологии. Практиката предоставя възможност да се проучат и прилагат националните особености на Българската кухня, както и характерни елементи от Европейската и Азиатската кухня. Практико-теоретичните знания, придобити по дисциплината „Учебна практика в базов обект – кухненски блок“, осигуряват на студентите следните компетентности:

● **Личностна компетентност** – умения за самоконтрол, решаване на проблеми, планиране на задачи, организиране на собствената работа и работа в екип.

● **Професионално-практическа компетентност** – овладяване на технологии за приготвяне на разнообразни ястия, умения за работа с професионален инвентар и оборудване, познания за безопасност и хигиена в кухнята.

● **Предприемаческа компетентност** – изграждане на умения за планиране на процеси, управление на ресурси и ефективно използване на наличните средства.

● **Културна осведоменост и изява** – адаптивност при работа с лица от различни култури и изграждане на уважителни професионални отношения.

Тези знания и умения са ключови за развитието на студентите като бъдещи професионалисти в кулинарната индустрия. Обучението им дава възможност да се развиват както като изпълнителски кадри, така и като мениджъри в ресторантьорството и собственици на кулинарен бизнес.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СУ	ЛУ
ТЕМА 1: ЗАПОЗНАВАНЕ С НОРМАТИВНА НАРЕДБА И ИЗИСКВАНИЯТА СВЪРЗАНА С ТЯХНАТА ДЕЙНОСТТА НА КУХНЕНСКИ БЛОК			5	
ТЕМА 2: ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕЖДАНЕ НА УЧЕБНО-ПРАКТИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ В КУХНЕНСКИЯ БЛОК			5	
2.1.	Встъпителен инструктаж Запознаване с правилата за безопасност, хигиена и трудова дисциплина в кухненския блок. Уточняване на отговорностите и разпределяне на задачите за работния ден.			
2.2.	Лична подготовка на обслужващия персонал за започване на работа. Задължения на дежурните служители в кухненския блок. Проверка на работното облекло, лична хигиена и защитни средства. Задължения на дежурните: приемане на продукти, контрол върху склада, подготвяне на работните постове и организиране на кухненския поток.			
2.3.	Подготовка на инвентара и работните площи. Проверка и почистване на инвентара, полиране на съдове и прибори за готвене, зареждане на работните маси с необходимите материали и инструменти, подреждане на хладилници и складови помещения.			

2.4.	Маркиране и работа с компютърни системи. Запознаване с методите за маркиране на суровини и готова продукция (етикетиране, срокове на годност). Работа със софтуерни системи за складова отчетност и контрол на наличности.			
2.5.	Приемане и съхранение на продукти. Приемане на доставките, проверка на качеството и количеството, правилно складиране при спазване на температурни и хигиенни изисквания.			
2.6.	Подготовка на суровини за студена кухня. Измиване, почистване и нарязване на плодове, зеленчуци и други съставки, предназначени за студена кухня			
2.7.	Приготвяне на студени предястия. Салати, студени месни и млечни блюда, подреждане и украса.			
2.8.	Приготвяне на супи. Подготовка на бульони, крем супи, супи с месо и зеленчуци, сервиране в готов вид.			
2.9.	Приготвяне на топли предястия – зеленчукови и месни.			
2.10.	Приготвяне на основни ястия. Топлинна обработка (варене, печене, пържене, задушаване, комбинирана), съчетаване на основен продукт с гарнитури и сосове.			
2.11.	Приготвяне на десерти и печива Сладкиши, кремове, тестени изделия, плодови десерти.			
2.12.	2.14. Запознаване с воденето на отчетност в кухнята Документация при получаване на консумативи, продукти, материали, както и поддържане на отчет за използвани машини и съоръжения.			
2.13.	Защита на практиката Презентация на придобитите знания и умения в кухненския блок – организация на работния процес, спазване на технологични изисквания и умения за екипна работа.			
ТЕМА 3: ОРГАНИЗАЦИЯ НА РАБОТАТА В КУХНЕНСКИ БЛОК			5	
3.1.	Встъпителен инструктаж Запознаване с правилата за безопасност, лична хигиена, санитарни изисквания и организацията на работния процес в кухненския блок.			
3.2.	Организация на работа при приготвяне на закуска (блок маса и/или а ла карт) Подготовка на кухненския блок, планиране на менюто, предварителна обработка на продуктите и зареждане на блок-маса със закуски и напитки. Водене на отчетност за вложените продукти.			
3.3.	Организация на работа за обяд и вечеря (блок-маса) Организация на постове (топла и студена кухня), подготовка и приготвяне на ястия за блок-маса, зареждане на бюфети с готова продукция. Отчитане на използваните суровини.			
3.4.	Работа по „а ла карт“ меню Приготвяне на ястия по индивидуални поръчки, овладяване на атрактивни форми за поднасяне. Работа в екип/бригада за координация между постове.			
3.5.	Работа при специални събития (банкети и официални вечери) Запознаване с менюто за специалното събитие, организация на кухненските процеси, подготовка на банкетни ястия и бюфетни предложения, координация с останалия персонал.			
3.6.	Работа с „рум-сервиз“ поръчки Запознаване с менюто за рум-сервиз, изисквания за време на изпълнение и оформление на ястията за доставка до стая.			
3.7.	Организация на работа при система „Ол инклузив“ Планиране на големи обеми храна, оптимизиране на процесите в кухненския блок, зареждане на блок-маси за различните хранения.			
3.8.	Запознаване с работата на управителя и ОТЗ в кухнята Организация на труд, планиране на работни графици, отчетност за продукти, материали и техника.			
3.9.	Защита на практиката: Представяне на придобитите знания и умения в кухнята – технологични процеси, организация, безопасност и креативност.			

	ОБЩО:	15	
--	-------	----	--

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА		Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Изготвяне на проект – отчет за осъществена практика	1	35
1.2.	Защита на учебна практика	1	40
1.3.			
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		2	75
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.			
Общо за сесиен контрол:			
Общо за всички форми на контрол:		2	75

IV. ЛИТЕРАТУРА:

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Христова, Я. (2014) *Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето*. Варна: Наука и икономика.;
2. Мермерски, Хр., Йо. Мермерски (2017) *Хранителните добавки - истините и митовете*, Интерюнивърсити Мермерски.
3. Илиев, Ил. (2019) *Съвременна българска кухня - 20 български топ готвачи*, София: Кактус
4. Несторова, В. (2014) *Хигиена на храненето и хранително законодателство*. София: Матком;
5. Harold McGee, On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen Hardcover – .dff, November 23, 2004;
6. Andrew Dornenburg, Karen Page The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on the Wisdom of America's Most Imaginative Chefs Hardcover – Big Book, September 16, 2008;
7. The Professional Chef, Study Guide – Softcover The Culinary Institute Of America, Wiley, 2011

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Борисов, Б. (2006) *НАССР в ресторанта*, София: ХВП
2. Боцов, Д. (2004) *Хигиена на храните и хранително законодателство*. София: Матком.
3. *Закон за храните* – приет с ДВ бр. 90 от 15 октомври 1999г., посл. изм. и доп. ДВ. бр.106 от 21 Декември 2018г.
4. Мермерски, Хр., Йо. Мермерски (2011) *Учебник за здравословни храни, здравословно хранене, народна и природна медицина - Том 1 и Том 2*, Интерюнивърсити Мермерски.
5. Мермерски, Хр., Йо. Мермерски (2018) *Как да се предпазим от болести и лекуваме чрез хранене*, Интерюнивърсити Мермерски.

