

**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): №10/25.04.2024 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 КУЛИНАРНОТО ИЗКУСТВО”;**

**ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“, редовно обучение**

**КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: втори;**

**ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч.; в т.ч. аудиторна 60ч.**

**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:	<b>60</b>	
т. ч.		
• ЛЕКЦИИ	30	2
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	60	-

Изготвили програмата:

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

Ръководител катедра: .....

„Туризм“ (доц.д-р Станислав Пляков)

## I. АНОТАЦИЯ

Курсът на обучение по дисциплината “Технология на кулинарните изкуства” има за цел да запознае студентите с научните основи и световните тенденции в кулинарната технология. Дисциплината дава познания за измененията на хранителните вещества, които настъпват при предварителна и кулинарна обработка на хранителните продукти и определящи впоследствие органолептичните качества на готовия кулинарен продукт. Студентите ще имат възможност да получат познания по отношение на съставките на ястията и технологията на приготвяне на асортимента на предлаганите в заведенията за хранене и развлечение – студени и топли предястия, супи, основни ястия, десерти.

По време на обучението, вниманието им ще се насочи и към креативността и дизайна при оформлението на предлаганата кулинарна продукция, към съвременните тенденции и развитието на кулинарните техники и технологии, както и към националните особености в храненето и традиционния асортимент на Българската национална кухня, Европейската и Азиатската кухня.

- **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.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>ТЕМА 1. ИЗМЕНЕНИЯ НА БЕЛТЪЧНИТЕ, ВЪГЛЕХИДРАТИТЕ, МАЗНИНТЕ И ВИТАМИНИТЕ ПРИ КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА</b>				
1.1.	Основни изменения на белтъчните вещества при кулинарна обработка	6		
1.2.	Изменения на въглехидратните вещества при кулинарна обработка – захари и скорбяла			

1.3.	Изменения на мазнините при емулгиране и термична кулинарна обработка			
1.4.	Изменения, настъпваща в продуктите при предварителната кулинарна обработка			
1.5.	Изменение на водата и сухите вещества при кулинарна обработка			
1.6.	Изменение на витамините при кулинарна обработка			
<b>ТЕМА 2. ИСТОРИЯ НА КУЛИНАРНИТЕ ИЗКУСТВА</b>				
1.1.	Кулинарните изкуства през древността и средновековието	3		
1.2.	Съвременна история на кулинарните изкуства			
<b>ТЕМА 3. ПРЕДВАРИТЕЛНА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ</b>				
2.1.	Предварителна обработка на зеленчуци и плодове	3		
2.2.	Предварителна обработка на месо			
2.3.	Предварителна обработка на птици			
2.4.	Предварителна обработка на риба и нерибни морски и океански продукти			
<b>ТЕМА 4. ВИДОВЕ ПОДПРАВКИ, ОРГАНОЛЕПТИЧНИ СВОЙСТВА И ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ</b>				
3.1.	Категории и предназначение на подправките	3		
3.2.	Вкусов профил на подправки и билки			
3.3.	Приложение на подправките .....			
<b>ТЕМА 5. ТЕХНОЛОГИЯ НА БУЛЬОНИ И СОСОВЕ</b>				
4.1.	Технология и характеристики на бульони	3	5	
4.2.	Характеристика и предназначение на сосовете			
4.3.	Технология и характеристики на студени и топли сосове			
<b>ТЕМА 6. ХАРАКТЕРИСТИКА И ТЕХНОЛОГИЯ НА СТУДЕНИ И ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ</b>				
5.1.	Характеристика и предназначение на студени предястия	3	15	
5.2.	Технология на студени предястия			
5.3.	Характеристика и предназначение на топли предястия			
5.4.	Технология на топли предястия			
5.5.	Характеристика и технология на топли и студени супи			
<b>ТЕМА 7: ХАРАКТЕРИСТИКА И ТЕХНОЛОГИЯ НА ПЕЧИВА</b>				
7.1.	Видове брашно	3		
7.2.	Основни видове тесто			
7.3.	Технология за приготвяне на тесто			
<b>ТЕМА 8: ХАРАКТЕРИСТИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ОСНОВНИ ЯСТЯ И ДЕСЕРТИ</b>				
5.4.	Основни ястия – същност, характеристики, видове и технология	3		
5.5.	Десерти – същност, характеристики, видове и технология			
<b>ТЕМА 6. БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ</b>				
6.1.	Характерни особености на българската национална кухня	3		

6.2.	Асортимент на българската национална кухня			
6.3.	Тенденции в съвременното развитие			
<b>ТЕМА 7. ЧУЖДЕСТРАННИ КУХНИ</b>				
7.1.	Европейска кухня - национални особености в храненето и традиционен асортимент	<b>6</b>	<b>8</b>	
7.2.	Азиатска кухня - национални особености в храненето и традиционен асортимент			
<b>ТЕМА 8. СЪВРЕМЕННИ ТЕНДЕНЦИИ И РАЗВИТИЕ НА КУЛИНАРНИТЕ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ</b>				
8.1.	Съвременни кулинарни техники за обработка на хранителни продукти	3		
8.2.	Молекулярна кухня			
8.3.	Ферментации и лиофилизации			
<b>ТЕМА 9: ДИЗАЙН НА ЯСТΙΑ – ХАРАКТЕРИСТИКА И ТЕХНИКИ</b>				
9.1.	Същност и значение на креативния дизайн на ястията	3	2	
9.2.	Видове дизайн на ястията			
	общо	30	30	

### III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Тест със затворени въпроси.	1	10
1.2.	Практически задачи конкретни за контрол на усвоените техники, свързани с технология на кулинарните изкуства.	3	30
1.3.	Разработване и презентиране на ястие, представящо избрана национална кухня	1	20
1.4.			
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>4</b>	<b>60</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит (тест) – писмен изпит		
<b>Общо за сесиен контрол:</b>			
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>			

### 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 митовите*, 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.

6. Стамов, С., К. Никовска (2008) *Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – I част*. София: Матком.
7. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2013) *Технология на кулинарната продукция – част 1*, София: Матком.
8. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2013) *Технология на кулинарната продукция – част 2*, София: Матком.
9. Стамов, Ст., Никовска, Кр. (2014) *Наръчник на сервитьора*, Стара Загора: Кота.
10. *Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните*, Приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014г.
11. Наредба № 16 (2004) За хигиенните изисквания към бързоразвалящите се продукти
12. Наредба № 7 (2002) За хигиенните изисквания към предприятията за храни
13. Наредба № 8 (2002) За хигиенните изисквания към използване на добавки
14. *Нормативна уредба на дейността в туризма – Сборник нормативни актове*.(2003) София: Паралакс, Аскони.
15. <http://www.babh.government.bg/> - линк към уеб-сайта на Българската агенция по безопасност на храните, в който има всички важни документи свързани с българското, европейско и международно законодателство (законали, наредби, директиви, правилници, регламенти, решения на Европейската комисия и други).
16. <http://www.mh.government.bg/> - линк към уеб-сайта на Министерство на здравеопазването, в който има всички важни документи свързани с българското, европейско и международно законодателство.
17. <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/> - линк към уеб-сайта на Европейската комисия и сектор Туризм, в който има всички важни документи за развитието на туризма и хотелиерството.