

**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: “ТЕХНОЛОГИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕ В РЕСТОРАНТ”;  
ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“  
КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: втори; задочно  
ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 180 ч.; в т.ч. аудиторна 38 ч.  
КРЕДИТИ: 6

**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. <ul style="list-style-type: none"><li>● ЛЕКЦИИ</li><li>● УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)</li></ul>	8 30	8 30
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	142	7

Изготвили програмата:

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

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

## I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината има за цел да даде на студентите от колежа по туризъм знания за организацията на работа в различните видове заведения за обществено хранене, както и технологичния процес при различните форми на обслужване. Обучението по дисциплината формира у студентите умения за обслужване на гости -А ла карт, банкети, специални случаи, приеми, кетъринг, транспортни средства, атрактивен сервиз. В резултат на проведеното обучение студентите придобиват знания и умения за организацията на цялостния работен процес в различните видове заведения.; изготвяне на различни видове менюта, оферти за провеждане на различни прояви, подреждане и декориране на търговската зала за дадена тематична проява.

Тези придобити знания и умения са важна част за развитието на студентите като изпълнителски и средни ръководни кадри. Студентите се обучават за управление, организация на работа в различен тип заведения за хранене, и по-конкретно технологични изисквания както и техники на сервиране.

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

- **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.

Основният фокус на дисциплината е върху придобиване на компетенции и знания за приложение на техники на сервиране при обслужване в заведения за хранене и развлечения.

В настоящата учебна програма се предвижда преподаване на дисциплината съобразно най-новите концепции, принципи, методи и инструментариум, присъщи на промените в бизнес средата на 21 век.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СУ	ЛУ
<b>ТЕМА 1: КЛАСИФИКАЦИЯ И КАТЕГОРИЗАЦИЯ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ /ЗХ/.</b>		<b>0,5</b>	<b>1</b>	
1.1.	Класификация и категоризация на ЗОХ, съгласно действащата нормативна уредба в България.			
<b>ТЕМА 2: ТЕХНОЛОГИЧНО ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ /ЗХ/</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	
2.1.	Технологично обзавеждане на търговските зали, помещенията към тях и складовете за съхранение на хранителни продукти.			
2.2.	Санитарно-хигиенни изисквания за ЗХ. Видове помещения и функционално-експлоатационни изисквания между различните помещения в ЗХ.			

2.3.	Дребен инвентар и сервизи необходими за обслужване в ЗХ - предназначение, видове, качества и съхранение.			
<b>ТЕМА 3: ПЕРСОНАЛ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ</b>		<b>0,5</b>	<b>2</b>	
3.1.	Категории персонал в ЗХ. Структурна схема на персонала в определен обект.			
3.2.	Професионални и лични качества на обслужващия персонал. Външен вид, стойка, походка и професионално поведение в ТЗ .			
3.3.	Индивидуален подход към различните типове гости. Поведение на обслужващия персонал и вземане на решения при различни ситуации по време на технологичния процес			
<b>ТЕМА 4: ПОДГОТОВКА И ОБСЛУЖВАНЕ В ТЗ</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	
4.1.	Подготовка на търговската зала за закуска.			
4.2.	Подготовка на търговската зала за обяд и вечеря			
4.3.	Менюта в ЗОХ - особености при съставянето им.			
<b>ТЕМА 5: СЕРВИРАНЕ НА КУЛИНАРНА ПРОДУКЦИЯ И СЪЧЕТАНИЕТО ИМ С НАПИТКИ</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	
5.1.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция - салати, студени предястия.			
5.1.1	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на безалкохолни и аперитивни напитки, бира			
5.2.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция – супи .			
5.3.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция – основни ястия и специалитети.			
5.3.1	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на вина и пенливи вина			
5.4.	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на кулинарна продукция десерти и плодове.			
5.4.1	Основни правила и температурни изисквания при сервиране на алкалоидни и млечни, студени и топли напитки.			
5.5	Поднасяне на тютюневи изделия.			
<b>ТЕМА 6 : ОБСЛУЖВАНЕ ЧРЕЗ “ШВЕДСКА МАСА” ИЛИ ДРУГА ФОРМА НА:</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	
6.1.	Закуска – организация, зареждане, обслужване, отчет.			
6.2.	Обяд - организация, зареждане, обслужване, отчет.			
6.3.	Вечеря - организация, зареждане, обслужване, отчет.			
<b>ТЕМА 7: ОБСЛУЖВАНЕ НА БАНКЕТ</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	
7.1.	Съставяне на оферта. Организация на работа и обслужване при банкети с пълно сервитьорско обслужване. Видове системи на сервиз.			
7.2.	Организация на работа и обслужване при строго официални банкети обслужване на високо поставени лица по протокол.			
<b>ТЕМА 8: ОБСЛУЖВАНЕ ПРИ СПЕЦИАЛНИ СЛУЧАИ</b>		<b>1,5</b>	<b>3</b>	
8.1.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием “А ла рус”.			
8.2.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием “Фуршет”.			

8.3.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием "Коктейл".			
8.4.	Съставяне на оферта, организация на работа и обслужване при прием "Чай".			
8.5.	Организация на работа и обслужване при ФОРУМИ -конгреси, симпозиуми и други обществени прояви.			
<b>ТЕМА 9: КЕТЪРИНГ СИСТЕМА НА ОБСЛУЖВАНЕ</b>		<b>0,5</b>	<b>0</b>	
9.1.	Организация на работа и обслужване извън заведенията за хранене – видове предлагане, според клиентите и местата /вила, дом, офис, фирма, болница, училища/.			
<b>ТЕМА 10: ОБСЛУЖВАНЕ В ТРАНСПОРТНИ СРЕДСТВА</b>		<b>0,5</b>	<b>0</b>	
10.1.	Организация на обслужване в различни транспортни средства - самолет, влак, кораб, автобус - специфични изисквания и съвременни нововъведения. Допълнителни услуги в транспортното средство.			
<b>ТЕМА 11: ТРАНЖИРАНЕ</b>		<b>0,5</b>	<b>0</b>	
11.1.	Транжиране на цели кулинарни експонати пред госта в транспортната зала пиле / прасе, заек, агне, риба, омар, рак, лангуста/ - изисквания и технология.			
<b>ТЕМА 12: ФЛАМБИРАНЕ</b>		<b>0,5</b>	<b>1</b>	
12.1.	Фламбиране на ястия - изисквания, технологични особености.			
12.2.	Фламбиране на десерти и плодове - изисквания, технологични особености.			
<b>ТЕМА 13: ИНОВАЦИИ И ИНОВАТИВНО ОБСЛУЖВАНЕ</b>		<b>0,5</b>	<b>1</b>	
13.1.	Иновативно обслужване, инвентар, съвременни технологични системи.			
<b>ОБЩО:</b>		<b>15</b>	<b>25</b>	

### **III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Практически задачи конкретни за контрол на усвоената техника на сервитьора.	5	30
1.2.	Курсов проект по зададена тема	1	15
1.3.			
1.4.			
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>6</b>	<b>45</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит - тест + отворени въпроси	1	40
2.2.	Практическа задача - подготовка и сервиране по определено меню	1	20

	<b>Общо за сесиен контрол:</b>	<b>2</b>	<b>60</b>
	<b>Общо за всички форми на контрол:</b>	<b>8</b>	<b>105</b>

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА:**

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

1. Стамов С.,К.Никовска (2013) Сервиране и барманство, София: Матком
2. Стамов С.,К. Никовска(2014) Организация и функциониране на ресторанта, София: Матком
3. Тодоров, Д., (2013), Ресторантьорски мениджмънт, София: Матком
4. Дъбева Т., Г. Луканова. (2019) *Ресторантьорство*. Варна: „Наука и икономика“
5. Алексиева Й. и др. (2001) Наръчник по ресторантьорство и хотелиерство. Пловдив: ВИХВП.
6. Илков, К. (2000) Модерно ресторантьорство. Булвест
7. Кожухаров, Й. (1999) Дипломация и протокол. София: Труд
8. Кръстева Ат., Петков П. (2007) Банкети, приеми, кетъринг /технология на обслужване/ Варна : Наука и икономика

##### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранане и развлечения и реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране на действието и прекратяване на категорията, приета с ПМС № 217 от 17.08.2015 г . обн . ДВ . бр .65 от 25. 08. 2015
2. Закон за храните, приет от 44-то Народно събрание на 27 май 2020
3. Payne-Palacio, J. (2016) *Foodservice Management*. Prentice Hall, Inc: Upper Saddle River, NJ Columbus,OH