# КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - БЛАГОЕВГРАД

## КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ"

**Утвърждавам,**
**РЕКТОР:**
/доц. д-р Стоян КИРОВ/

# УЧЕБНА ПРОГРАМА

| | |
|---|---|
| По дисциплината: | БАРМАНСТВО И СЕРВИТЬОРСТВО |
| Включена като | ИЗБИРАЕМА УЧЕБНА ДИСЦИПЛИНА |
| В учебния план на специалност: | ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ НА ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ |
| Професионално направление: . | ТУРИЗЪМ |
| Образователно-квалификационна степен: | ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР |
| Срок на обучение | ШЕСТ СЕМЕСТЪРА |
| Форма на обучение | ЗАДОЧНА |
| Катедра, осигуряваща обучението: | ТУРИЗЪМ |

**БЛАГОЕВГРАД**
**2022**

I. ИЗВАДКА ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

| Семестър | Кредити | Аудиторна заетост | | | Извънаудиторна заетост |
|---|---|---|---|---|---|
| | | общо | лекции | семинари | |
| VI | 2 | 15 | 15 | | 45 |
| **Оценяване** | | | | | Текущ контрол, курсова работа и писмен изпит |

## АНОТАЦИЯ

Лекционният курс по дисциплината. "Барманство и сервитьорство" е разработен в съответствие с общите цели на специалност "ОУХР". В структурно отношение обхваща: лекции. Учебната дисциплина дава знания и умения на студентите за постигане на по-високо качество и по-висока култура на обслужването на туристите.

Наред с представянето на фундаментални познания се формират умения за прилагане на тези знания в практиката. Това определя интердисциплинарния характер на преподаването и обучението и очакваните резултати, че получените знания ще подпомогнат изучаването, както на другите дисциплини, така и на теоретичните основи на комплексното туристическо обслужване. Разкрива се необходимостта от прилагане на интегрирани технологии за производството на такъв туристически продукт, който не само да задоволява развиващите се туристически потребности, но и да съдейства за повишаване на конкурентноспособността на туристическите фирми.

**Целта** на учебната дисциплина "Барманство и сервитьорство" е студентите да усвоят знания и се постави началото на поетапното придобиване на теоретични професионални знания и на професионално-практически умения и навици за организацията и технологията на туристическото обслужване като цяло. Да се установи значението на технологията на туристическото обслужване за постигане целите на туристическата фирма по най-добър начин и в същото време човешките потребности да бъдат най-добре задоволени. Студентите трябва да разширят познанията си за закономерностите за функционирането и развитието на технологиите, да се запознаят с психологията на туристическото обслужване. Познаването на различните технологии, придобитите знания за правилата по които функционират те, ще дадат съответната подготовка на студентите за реализация в практиката.

**Основните задачи**, които следва да бъдат решавани при реализацията на учебната програма са:

1. Използване на съвременни методи на преподаване и ресурсно осигуряване на лекциите практическите занятия по дисциплината;
2. Стимулиране работата в различните форми на извънаудиторна заетост;
3. Приложение на придобитите знания в практическите занятия.

**Методи на преподаване**: За да осигури качествено обучение на студентите, дисциплината "Барманство и сервитьорство" съчетава гъвкаво различни методи и форми на обучение: лекции по възлови теми и самостоятелна работа под формата на

курсова работа. Формите на контрол също са съобразени с естеството на дисциплината – провеждането на контролни проверки, тестове, обсъждане на казуси и писмен изпит за проверка на знанията.

**Очаквани резултати**: След преминаване на курса по дисциплината студентите трябва да са придобили основни знания за управленската дейност, което е особено важно с оглед бъдещата им реализация.

**Придобити компетенции**

**Успешно завършилите обучението по тази дисциплина:**

1. **Ще знаят**:

Съдържанието на различните видове технологии при производството на туристическия продукт;

Технологията на туристическото обслужване в различините звена, предлагащи основни и допълнителни услуги.

2. **Ще могат:**

Да определят правилно последователността на технологичните манипулации, операции и процедури при производството на туристическите услуги ;

Да организират целия производствен процес на туристическия продукт, съобразно съвременните и технологични изисквания.

**Необходими предходни знания** - Студентите трябва да знаят или да могат на базата на усвоения обем от знания от изучените дисциплини да описват съдържанието на работата в отделните звена на туристическите бюра, хотелите и туристическите фирми. Установяването на предварителните знания и умения на студентите по учебната дисциплина, тяхната методика при усвояване на материала, мотивите и интересът към дисциплината са предпоставка за постигане на заложените цели и задачи. За установяването на входното ниво на студентите се използват различни прийоми като: дискусии със студентите, решаване на практически казуси, тест-анкети или писмени разработки от студентите. Според получените резултати от тестването на студентите за определяне на входящото им ниво се адаптира съдържанието, обема на материала, както и използваните методи за преподаване.

## СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

### А. ЛЕКЦИИ

**ТЕМИ**

| № | Тема | Хорариум |
|---|---|---|
| 1. | Материалознание на хранителните продукти | 1,5 |
| 2. | Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечение | 1,5 |
| 3. | Технология на кулинарната продукция | 2 |
| 4. | Сервиране и барманство | 2 |
| 5. | Сомелиерство | 2 |
| 6. | Начини и правила за сервиране. | 1,5 |

| | | |
|---|---|---|
| 7. | Сервиране на ястия и напитки | 1,5 |
| 8. | Организация и управление на обслужване при специални случаи. | 1,5 |
| 9. | Организация и управление на обслужване извън ЗХР - (Кетъринг). | 1,5 |
| | **ОБЩО ЛЕКЦИИ** | **15** |

**В. ЛИТЕРАТУРА**

**I. ОСНОВНА ЛИТЕРАТУРА**


1. Сервиране - изд. Матком; 2003 - 2015, Стамов Ст.
2. Хотелиерство – изд. Кота; 2005, Стамов Ст., Алексиева Й.
3. Хотелиерство и Ресторантьорство - изд. проф. д-р „Асен Златаров", 1997 Хаджиниколов Х., Пеев П., Куцаров Г.
4. Ресторантьорство и Хотелиерство - изд. Тракия М; 2007, Рибов М., Станкова М., Димитров П., Гръчка Л.
5. Наръчник на Ресторантьора 2009, Иванов И., Ангелова Л., Тодоров Д., Стоянов Н.
6. Ресторантьорство – изд. Матком, 2010, Тодоров Д.
7. Ресторантьорски мениджмънт – изд. Матком, 2013, Тодоров Д.
8. Ресторантьорство – изд. Матком, 2019, Тодоров Д.


**II. ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**


1. Закон за туризма. ДВ, бр. 30 от 26.03.2013 – бр. 21 от 12.03.2023г.
2. „Наредба за изискванията към категоризираните места за настаняване, ЗХР, за реда за определяне на категория..." Приета с ПМС № 139 от 26.06.2020 г. Обн. ДВ. бр.59 от 3 Юли 2020 г.
3. Интернет ресурси.


**Г. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО**

**1) ОРГАНИЗАЦИЯ НА АУДИТОРНАТА ЗАЕТОСТ**

Обучението по учебната дисциплина „Барманство и сервитьорство" се извършва под формата на лекции. Задължително в началото на всяка лекция се прави кратко въведение, като се осигурява необходимата преходност от една тема към друга. В процеса на запознаване на студентите с новата тематика се осъществява беседа с тях, за да се постигне приемственост между отделните лекции и те сами да стигнат до заключения, които да въвеждат в новия материал.

**2) МЕТОДИ НА ПРЕПОДАВАНЕ, ИНФОРМАЦИОННО И РЕСУРСНО ОСИГУРЯВАНЕ НА СЕМИНАРНИТЕ ЗАНЯТИЯ ПО ДИСЦИПЛИНАТА "Барманство и сервитьорство".**

Целта е студентите да придобият умения да прилагат усвоените знания.

**3) ОРГАНИЗАЦИЯ НА ИЗВЪНАУДИТОРНАТА ЗАЕТОСТ**

Извънаудиторната заетост се свежда до усвояване на лекционния материал и работа с литературата, черпене на информация от Интернет, проучвания във фирми, подготовка за тестове и контролни проверки на знанията с цел текущ контрол, системна подготовка по зададени теми за предстоящи семинарни занятия. На студентите се възлага самостоятелно разработване на курсови работи по списък с примерни теми. Курсовите работи се защитават.

Голям процент от извънаудиторна заетост се предвижда и за подготовка и явяване на семестриален изпит по дисциплината.

**Разработване на курсова работа**

В процеса на обучение по дисциплината студентите разработват курсова работа. Целта е студентите да придобият практически умения за събиране, обработка и анализ на данни по конкретен практически въпрос на управлението на

конкурентоспособността на предприятието и разработване на конкретни управленски решения. Курсовата работа предполага проучване на конкретен управленски проблем на управлението на конкурентоспособността на предприятие от всички отрасли на националното стопанство, разработване на стратегия за повишаване на конкурентоспособността, обобщаване на основните дейности, свързани с проучването и формулиране на изводи и препоръки.

## Е. УКАЗАНИЯ ЗА РАЗРАБОТВАНЕ НА КУРСОВА РАБОТА

- Обем на разработката – минимум 15 стандартни печатни страници.
- Структура – съдържание, увод, изложение на проблема в две части – теоретическа и практическа, заключение (изводи), използвана литература, приложения.

## Ж. ОЦЕНЯВАНЕ НА СТУДЕНТИТЕ

### 1) ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОЦЕНЯВАНЕТО

Оценяването на студентите за постигнатите резултати в процеса на обучение е съобразено с изискванията на Наредба №21/30.09.2004 г. за прилагане на системата за натрупване и трансфер на кредити. Общият брой кредити по дисциплината е 5. Семестриалната заверка се получава при спазване на условията на правилниците и вътрешните наредби на Колеж по туризъм и предаване на разработената курсова работа.

### 2) ОЦЕНЯВАНЕ ЗНАНИЯТА НА СТУДЕНТИТЕ

Дисциплината завършва с изпит в края на шести семестър. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на занятията, при осъществяването на текущия контрол, като от сериозно значение са резултатите, постигнати от поставените задания и тестове. В курса на обучение по дисциплината включва:

- провеждане на входящ текущ контрол на всяко занятие. Текущият контрол изгражда в студентите отговорност към поставените задачи, самодисциплина, системност в предварителната подготовка, изгражда навици за оптимизиране на времето, развива логическото мислене, умения за селектиране и анализиране на информация, придобита от различни информационни източници. Текущият контрол се осъществява чрез следните методи:

✓ Устна дискусия, изразяване на собствени аргументирани становища, касаещи третираната тема в семинарните занятия;

✓ Устно представяне и защита на тезите, заложени в зададената писмена разработка;

✓ Проверка на усвоените знания чрез решаване на тестовеи контролни проверки върху преподадения материал;

✓ Умение за представяне и успешно защитаване на собствени идеи;

✓ Използване на творчески подход при решаването на казусите.

**Критерии за оценяване:**

- качество и задълбоченост на писмената разработка;
- умение за представяне и успешна защита на разработките и заложените в тях тези;
- демонстриране на знания, умения и компетентност;
- умение за самостоятелна работа при извънаудиторната заетост.

Система от критерии за оценка:

| № | | | Максимале |
|---|---|---|---|

| по ред | Оценявани дейности | Диференциране на дейностите | н брой точки |
|---|---|---|---|
| 1. | Участие в дискусии | по 1 точка за участие в обсъждания за всеки час. | 15 |
| 2. | Разработване на курсова работа | *1.Разработване на Ресторантьорски продукт*<br>*2. Разработване на организационно управленски модел на ЗХР* | 28 |
| 3. | Тестове за проверка на текущите знания | Провеждане на 1 тест с максимален брой точки на тест – 5. | 5 |
| 4. | Решаване на казуси | 4 казуса по 3 точки на един казус | 12 |
| 5. | Контролни проверки | Провеждане на две контролни проверки с максимален брой точки на една проверка - 5 | 10 |
| | Писмен изпит | Оценяване на постигнатите резултати от изпита. | 30 |

Окончателна оценка: студентите получават оценка по шестобалната система при следните съответствия с точковата система:

| | |
|---|---|
| При среден резултат от набрани точки по всички критерии по-малко от 50 точки | Слаб 2 |
| При сумарен брой от 51-60 точки | Среден 3 |
| При сумарен брой от 61-74 точки | Добър 4 |
| При сумарен брой от 75-90 точки | Много добър 5 |
| При сумарен брой от 90-100 точки | Отличен 6 |

Студентите се допускат до семестриален изпит при набрани минимум 50 точки от текущия контрол, в противен случай те представят допълнително самостоятелна разработка до набиране на необходимия минимален брой.

Крайната оценка се оформя, съгласно приложената таблица по-горе в деня на изпита след писмено изпитване на студентите и в присъствието на асистента, провеждащ семинарните занятия.

Студентите, получили най-малко 51 точки (51 %) от контрола на знанията и уменията получават по 2 кредита, съгласно системата за натрупване и трансфер на кредити.

Студентите се информират за организацията на провеждане на обучението, за особеностите на предвидения текущ контрол и за системата за оценка на знанията още на първата лекция.

**ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПОДГОТОВКАТА ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ** – изпитът се провежда по предварително подготвен конспект с конкретни въпроси.

***Автор на програмата:***
***Асен Чаушев***
***Статут:*** *на граждански договор*
***Година на въвеждане на програмата:*** 2022
***Приети изменения на учебната програма на катедрен съвет на катедра „Туризъм” - Протокол 04/08.06.2022 г.***

***Ръководител катедра „Туризъм”:***
***(доц. д-р Стефан Кирилов)***