КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - БЛАГОЕВГРАД

КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ"

Утвърждавам,
Ректор:
/ДОЦ. Д-Р СТОЯН КИРОВ/

УЧЕБНА ПРОГРАМА

По дисциплината:	КУХНЯТА И ХРАНЕНЕ ПРЕЗ ВЕКОВЕТЕ
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:	БИЗНЕС АДМИНИСТРАЦИЯ

БЛАГОЕВГРАД
2022

I. ИЗВАДКА ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

Семестър	Кредити	Аудиторна заетост			Извънаудиторна заетост
		общо	лекции	семинари	
IV	3	15	15		75
Оценяване					Текущ контрол, курсова работа и писмен изпит

II. АНОТАЦИЯ

Лекционният курс по дисциплината „Кухня и хранене през вековете" е разработен в съответствие с общите цели на специалност „Организация и управление на туристихотели и ресторанти". В структурно отношение обхваща: лекции. Целта на курса е да въведе студентите в история на храната и кухнята през вековете.

Целта на курса е да въведе студентите в кухнята и храненето през хилядолетната история на Европа и да подчертае основните видове кухни, оформили се на нейната територия. Да представи традиционната българска кухня, формирана през хилядолетията под влияние на многобройните племена и народи, населявали българските земи от праисторически времена до наши дни. Да насочи към всекидневната и обредната храна на българите, начините на хранене, основните продукти и видове ястия, съдове за обработка, приготовляване на храната и хранене. Да представи и съвременната българска кухня, в основата на която стои традиционната с оглед тяхната професионална ориентация и бъдещата им реализация в различните области на туризма.

Наред с представянето на основни познания се формират умения за прилагане на тези знания в практиката. Това определя интердисциплинарния характер на преподаването и обучението и очакваните резултати.

III. ЦЕЛИ И ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

Целта на учебната дисциплина е студентите да се запознаят с развитието на кухнята и храненето през вековете на територията на Европа. Да ги запознае и с традиционната българска кухня, храната и храненето на българите през вековете, както и със съвременната българска кухня и връзката й с кухнята на другите балкански народи, да се подчертае нейната оригиналност и приноса й в общоевропейската кухня и нематериално културно наследство.

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 другите учебни дисциплини и в практиката.

Методи на преподаване: Обучението се осъществява под формата на лекции. Те се провеждат по установения традиционен начин – студентите се запознават с храната и храненето през различните исторически епохи. Подчертава се ролята и мястото на традиционната българска кухня като вид културно наследство и гастрономията като предпочитан алтернативен туризъм в България. В лекциите се разглеждат основни обекти и видове традиционни храни като част от българското културно наследство. С илюстративен и видеоматериал се показват известни кулинарни рецепти и места на тяхното приготовление. Подчертава се значението на традиционната българска кухня като начин за определяне идентичността на българите и мястото й в европейската кухня.

Очаквани резултати: Да се утвърдят у студентите основни знания за кухнята през хилядолетията на територията на Европа, на Балканите и в българските земи; добре да познават и умеят да представят значението на културните навици и наследство в областта на храненето и мястото му в европейското културно пространство.

Придобити компетенции

Успешно завършилите обучението по тази дисциплина:

1. **Ще знаят**:

Кухнята като културно наследство;

Ролята и мястото на традиционната българска кухня като вид културно наследство и предпочитана форма на алтернативен туризъм;

Ще познават и ще умеят да рекламират, да разясняват значението на националната кухня и тяхното място в европейската кулинарна култура.

2. **Ще могат:**

Да формират задълбочен поглед върху българската и европейска кухня;

Да формират интересни гастраномически маршрути, свързани с историческото ни наследство.

Да анализират проблемите на опазването на кулинарното ни наследство

Необходими предходни знания

Чрез разговори, тестове и развиване на теза по дадена тема, се установява равнището на познания на студентите за европейската и българската кухня, за начина на хранене през вековете, за всекидневната и обредната храна, за тяхното развитие и мястото в културното наследство. От тук се изхожда и при разработване на методиката на преподаване по дисциплината и изискванията към студентите.

IV. СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

А. ЛЕКЦИИ

ТЕМИ

№	Тема	Хорариум
1.	Кухнята и храненето през праисторическата епоха. Основни видове храни и начини за приготвяне на храната. Съдове и хранене.	1
2.	Храната и хранене на траките.	1
3.	Храната в древен Рим и влияние в българските земи.	1

4.	Храната на славяни и прабългари. Основни видове съдове и храни.	1
5.	Средновековна кухня и хранене.	1
6.	Френската кухня и влиянието й върху европейската.	1
7.	Турска кухня и влиянието й върху българската и балканската кухня.	1
8.	Традиционна българска кухня. Всекидневна и обредна храна.	1
9.	Средиземноморската кухня като част от нематериалното културно наследство.	1
10.	Съвременна европейска кухня.	1
11.	Гастрономията и сомелиерството – като вид алтернативен туризъм.	1
12.	Руска, украинска, беларуска кухня	1
13.	Италианска кухня	1
14.	Испанска кухня	1
15.	Арабска кухня	1
	Общо	15

В. ЛИТЕРАТУРА

I. ОСНОВНА ЛИТЕРАТУРА

1. Крушева, Петя. Средновековната кухня (VII-XVI в.). Нравите около трапезата. Традиционната кухня. **2022.**
2. Кръстева-Благоева, Евгения. Храна и култура. **2022**
3. Изкуството на старата българска кухня. Кулинарното наследство на XIX век. 2018.
4. Холанд, Мина. Гастрономически атлас: 40 кухни от цял свят. 2014.
5. Шкодрова, Албена. СОЦ ГУРМЕ. Куриозната история на кухнята в НРБ. 2014.
6. Обредната трапеза. С. 2006. Материали от научна конференция.
7. Мантов, Д. Българската традиционна кухня.. С., 2012.

II. ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Радева, Л. Храна и хранене. В:. Етнография на България. Т.II., С. 1983.
2. Тодорова, В. Турска кухня.. С., 2012.

III. ЕЛЕКТРОННИ ИЗТОЧНИЦИ

1. Тайните на древната българска кухня. https://doctiming.bg/blog/
2. Френската кухня – история, традиции и оригиналност. https://menumoda.bg/blog_details/frenskata-kuhnya-istoria-traditsii-i-originalnost
3. Италианската кухня в исторически план – кухня за простолюдието и за висшето общество https://leonardobansko.bg/italianskata-kuhnya-v-istoricheski-plan/

V. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО

1) ОРГАНИЗАЦИЯ НА АУДИТОРНАТА ЗАЕТОСТ

Обучението по учебната дисциплина „Кухня и хранене през вековете ” се извършва под формата на лекции и извънаудиторни занимания. 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. В лекциите се използват интерактивни методи като тематични беседи, илюстрован табличен и графически материал, представен посредством мултимедиен проектор.

Информационното и ресурсното осигуряване на лекциите се свежда още до видео материали, он-лайн ресурси, брошури, публикации, периодични издания, уеб страници и други.

2) 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 от история на храната през вековете. Курсовата работа предполага проучване на конкретен проблем, разработване на стратегия за представяне на историческото ни наследство, обобщаване на основните дейности, свързани с проучването и формулиране на изводи и препоръки.

Д. ПРИМЕРНИ ТЕМИ ЗА РАЗРАБОТВАНЕ НА КУРСОВА РАБОТА (ОСНОВНИ НАПРАВЛЕНИЯ)

1. Историята на кухнята в книгата на Петко Р. Славейков „Готварска книга, или наставления за всякакви гозби“.
2. Нравите около трапезата през Възраждането.
3. Средновековната българска кухня.

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.
- ✓Курсовата работа трябва да бъде предадена напечатана не по-късно от 13-та седмица на семестъра.

VI. 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 2. Семестриалната заверка се получава при спазване на условията на правилниците и вътрешните наредби на ЧВУ Колеж по туризъм и предаване на разработената курсова работа.

2) ОЦЕНЯВАНЕ ЗНАНИЯТА НА СТУДЕНТИТЕ

Дисциплината завършва с изпит в края на четвърти семестър. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността по време на семинарните занятия, 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 инцидентетн текущ контрол. 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;

✓ 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:

№ по ред	Оценявани дейности	Диференциране на дейностите	Максимален брой точки
1.	Участие в дискусии	Посочва се броя часове за дискусии (ако има заложени такива) от таблицата за семинарни занятия по 1 точка за участие в обсъждания за всеки час.	15
2.	Разработване на курсова работа	Посочват се примерните теми за курсова работа заложени по-нагоре	30
3.	Тестове за проверка на текущите знания	Посочва се броя на тестовете, ако има такива описани с максимален брой точки на тест –5	5
4.	Решаване на казуси	Брой казуси 2 по 5 точки на един казус	10
5.	Контролни проверки	Провеждане на 1 контролна проверка с	10

		максимален брой точки на една проверка - 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 5 кредита, съгласно системата за натрупване и трансфер на кредити.

Всички контролни работи, тестове, материали от изпита се съхраняват в предвидения от правилника за образователната дейност срок от 1 г.

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 и семинарно упражнение.

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

Автор на програмата:
Доц. д-р Дария Крачунова

Статут: *на основен трудов 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)