КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - БЛАГОЕВГРАД

КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ"

УТВЪРЖДАВАМ,

РЕКТОР:
/ДОЦ. Д-Р СТОЯН КИРОВ/

КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ * РЕКТОРАТ * Благоевград

УЧЕБНА ПРОГРАМА

По дисциплината:	ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНОТО ПРОИЗВОДСТВО
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

Вид занятия и дейности	Семестър	Хорариум (часове)		Кредит	Вид на оценяването
		седмично	общо		
Аудиторна заетост	III		15	3	
а) лекции	III		15		
б)семинарни упражнения					
Извънаудиторна заетост	III		75		
Крайно оценяване	III			3	Писмен изпит

II. АНОТАЦИЯ

Лекционният курс по дисциплината "Технология на кулинарното производство" е разработен в съответствие с общите цели на специалност „ Организация и управление на хотели и ресторанти". В структурно отношение обхваща основни теоретико-методологични и приложни знания относно процесите, използвани в кулинарната практика и измененията на хранителните вещества при кулинарна обработка.

Целта на учебната дисциплина е да разшири познанията на студентите-професионални бакалаври относно процесите, използвани в кулинарната практика и измененията на хранителните вещества при кулинарна обработка, както и да способства за практическото усвояване на знания и умения, свързани с предварителната и топлинната обработка на хранителните продукти.

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

1. Да се дадат основни познания за процесите, използвани в кулинарната практика и измененията на хранителните вещества при кулинарна обработка.
2. Да се усвоят умения свързани с предварителната и топлинната обработка на хранителните продукти.

Методи на преподаване: За да осигури качествено обучение на студентите, дисциплината "Технология на кулинарното производство" 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 и умения свързани с процесите използвани в кулинарната практика, състава на ястията и предварителната и топлинна обработка на хранителните продукти.

Необходими предходни знания - Доброто усвояване на материята, предвидена в основните теми на настоящата учебна програма е обусловено от предшестваща сериозна подготовка по дисциплините "Технология на хотелиерството и ресторантьорството", "Въведение в туризма", "Хотелиерство и ресторантьорство" и др.

СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

А. ЛЕКЦИИ

ЦЕЛ: ЗАПОЗНАВАНЕ С ПРОЦЕСИТЕ, ИЗПОЛЗВАНИ В КУЛИНАРНАТА ПРАКТИКА, СЪСТАВА НА ЯСТИЯТА И ИЗМЕНЕНИЯТА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ВЕЩЕСТВА ПРИ КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА.

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

- Студентите да усвоят основни знания за процесите, използвани в кулинарната практика и измененията на хранителните вещества при кулинарна обработка;
- Добро познаване и умение за предварителната и топлинна обработка на хранителните продукти.

№	Тема	Часа
1.	Процеси, използвани в кулинарната практика	1
2.	Изменения на хранителните вещества при кулинарна обработка	1
3.	Изменение на въглехидратите и белтъчните вещества при кулинарна обработка	1
4.	Изменения на мазнините при кулинарна обработка	1
5.	Изменение на съдържанието на вода и сухи вещества при кулинарна обработка	1
6.	Изменения на витамините при кулинарна обработка	1
7.	Изменения на цвета на продуктите при кулинарна обработка	1
8.	Предварителна обработка на хранителните продукти	1
9	Топлинна обработка на хранителните продукти	1
10	Съставки на ястията	1
11	Предястия, Супи	1
12	Основни ястия	1
13	Кухненски десерти, Сладкарски десерти	2
14	Българска национална кухня	1
15	Други национални кухни	0,5
16	Хигиена на храненето	0,5
	ОБЩО	15

I. ОСНОВНА ЛИТЕРАТУРА

Чаушев А., Кулинарен туризъм. VIP – Академично ресторантьорство, С., 2016
Христова Я., Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето, Издателство "Наука и икономика", Икономически университет – Варна, 2014

II. ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

Сомов Г., Н. Краевска, Технология на кулинарната продукция - Част 1, Тонипрес, 2012
Сомов Г., Н. Краевска, Технология на кулинарната продукция - Част 2, Тонипрес, 2012

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО

1.ОРГАНИЗАЦИЯ НА АУДИТОРНАТА ЗАЕТОСТ

Обучението по учебната дисциплина 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.ОРГАНИЗАЦИЯ НА ИЗВЪНАУДИТОРНАТА ЗАЕТОСТ

Извънаудиторната заетост се свежда до усвояване на лекционния материал и работа с литературата, черпене на информация от Интернет, подготовка за тестове и контролни проверки на знанията с цел текущ контрол, системна подготовка по зададени теми. 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.

V. 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 - Благоевград и предаване на разработената курсова работа.

2) ОЦЕНЯВАНЕ ЗНАНИЯТА НА СТУДЕНТИТЕ

✓Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията и компетентността на студентите.

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 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	по 1 точка за участие в обсъждания за всеки час.	15
2.	Разработване на реферат и курсова работа	Качество на реферат и курсова работа	30
3.	Тестове за проверка на текущите знания	Провеждане на 1 тест с максимален брой точки на тест – 5.	5
4.	Самостоятелна работа	Качество и задълбоченост	10
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-	Слаб 2

малко от 50 точки	
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.

Крайната оценка се оформя, съгласно приложената таблица по-горе в деня на изпита.

Студентите, получили най-малко 51 точки (51%) от контрола на знанията и уменията получават по 3 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 3 месеца.

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.

Автор на програмата:
Пр. 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)