

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
ФАКУЛТЕТ „КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ“
КАТЕДРА „ЧУЖДИ ЕЗИЦИ И КОМУНИКАЦИЯ В ТУРИЗМА“

Приета от СК (протокол №/ дата): №10/25.04.2024 г.

Приета от КС (протокол №/ дата): №9/18.04.2024 г.

УТВЪРЖДАВАМ:

Директор:

(проф. д-р В. Казанджиева)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „АНГЛИЙСКИ ЕЗИК – ПЪРВИ ЧУЖД ЕЗИК“;

ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“ - ЗАДОЧНО ОБУЧЕНИЕ

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: II ; СЕМЕСТЪР: IV;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 150 ч.; в т.ч. аудиторна 22 ч.

КРЕДИТИ: 5

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ: т. ч. • ЛЕКЦИИ • УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	(22)
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	(128)

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Гинка Димитрова)

2.
(ст.преп. Наталия Станчева)

Ръководител катедра:
„Чужди езици и комуникация в туризма“ (доц. д-р Генка Рафаилова)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната програма по английски език като първи чужд език за специалност МХР, за **четвърти семестър**, цели изграждане на езикови навици и умения и овладяване на съвременната туристическа лексика, необходима при общуване с англоговорящи туристи и ползване на специализирана литература.

През **четвърти семестър**, акцентът пада върху усвояването на специализирана лексика в областта ресторантьорството и културата на хранене на различните народи. Придобиват се познания за българската кухня и кухните на англоговорящи и други народи. Разширява се езиковата компетентност, граматиката и стилът на изразяване. Развиват се основните умения в областта на речевия етикет, в съответния функционален стил на речта.

В резултат на обучението по английски език в четвърти семестър студентите следва да развият основно 3 компетентности – езикова грамотност, многоезикова компетентност и културна осведоменост и изява:

- **да владеят** лексикално-граматичния материал в обема, предвиден в програмата, терминологията на професионалното общуване в областта на ресторантьорството и хотелиерството;

- **успешно да прилагат** получените знания по английски език, при изразяване на своите мисли и мнения в междуличностното и деловото общуване на английски език;

- **да развиват дигиталните си умения** за извличане на необходима информация от интернет, както и от оригинални текстове на английски език по проблемите на туризма, ресторантьорството и хотелиерството, а така също навиците за аргументация, водене на дискусия, навиците за делова писмена и устна реч на английски език;

- **да развиват** навици да превеждат специализирани текстове по съответните професионални теми от и на английски език.

Компетентности: Получените знания на занятията по английски език са основа за постигане на лингвокултурологична компетентност, предполагаща постоянно увеличаване на обема от знания за социокултурната специфика на страната на изучавания език, усъвършенстване на уменията за изграждане на речево и неречево поведение, адекватно на тази специфика, формиране на умения за разпознаване на общото и специфичното в културата на родната страна и страната на изучавания език.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
ТЕМА 1: ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			2	
1.1.	Видове. Класификация		1	
1.2.	Исторически преглед		1	
ТЕМА 2: ОБОРУДВАНЕ И ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			2	
2.1.	Кухня. Уреди и прибори		1	
2.2.	Търговска зала		1	
ТЕМА 3: ПЕРСОНАЛ В ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			2	
3.1.	Кухня. Структура и задължения на персонала		1	
3.2.	Търговска зала. Структура и задължения на персонала		1	
ТЕМА 4: ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			4	

4.1.	Резервиране на маса. Посрещане и настаняване		1	
4.2.	Приемане и изпълнение на поръчка		1	
4.3.	Отсервиране. Поднасяне на сметка		1	
4.4.	Обслужване при специални случаи. Рекламации. Видове оплаквания		1	
ТЕМА 5: МЕНЮ			2	
5.1.	Същност на менюто. Структура. Видове менюта		1	
5.2.	Продукти и начин на обработка		1	
ТЕМА 6: ХРАНЕНЕ И ЗДРАВЕ			2	
6.1.	Здравословно хранене		1	
6.2.	Вегетарианско меню. Религиозна специфика		1	
ТЕМА 7: БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ			4	
7.1.	Историческа справка		1	
7.2.	Особености и влияния		1	
7.3.	Българската кухня и християнският религиозен календар		1	
7.4.	Традиционни български специалитети. Кулинарни турове		1	
ТЕМА 8: НАЦИОНАЛНИ КУХНИ			2	
8.1.	Британска и американска национални кухни. Особенности		1	
8.2.	Популярни ястия от други европейски и азиатски кухни		1	
ТЕМА 9: НАПИТКИ			2	
9.1.	Основни видове. Правила за сервиране		1	
9.2.	Съчетаване на храни с напитки		1	
Общо:			22	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

Но. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Междинен тест	2	30
1.2.	Домашна работа	4	40
1.3.	Презентация	1	15
1.4.	Практическа задача	1	13
1.5.	Семестриална контролна работа	1	30
Общо за семестриален контрол:		9	128
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест)		
Общо за сесиен контрол:			
Общо за всички форми на контрол:		9	128

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Harding, K., P. Henderson. *High Season – English for the Hotel and Tourist Industry*. Oxford: Oxford University Press, 1994.
2. Strutt, P., M. Jacob. *English for International Tourism*. Intermediate. UK: Longman, 2013.
3. Недева Св., Г. Илиева. *English for Hotel Services - Учебно помагало за специалност „Мениджмънт на хотели и ресторанти” в Колеж по туризъм, Варна*. Варна: Издателство „Наука и икономика”, 2024.
4. Недева, Св., Хр. Илиева, Н. Станчева. *Special Interest Tourism in Bulgaria – Part II (Специализирани видове туризъм в България Част II) - Учебно помагало на английски език за специалностите „Мениджмънт на туризма” и „Мениджмънт на хотели и ресторанти” в Колеж по туризъм, Варна*: Издателство „Наука и икономика”, 2015.
5. Недева, Св., Хр. Илиева, Кр. Трифонова, Н. Станчева, Г. Илиева. *Английски език – Учебно помагало за специалност „Мениджмънт на хотели и ресторанти” в Колеж по туризъм, Варна*, Варна: Издателство „Наука и икономика”, 2020.
6. Недева, Св., Хр. Илиева, Н. Станчева. *Английски език – Учебно помагало за специалност „Мениджмънт на хотели и ресторанти” в Колеж по туризъм – Варна*, Варна: Издателство „Наука и икономика”, 2009.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. D’Amico, J. *The United States Cookbook*. Jossey-Bass 2000
2. Jones, P. *Food Service Operations*. UK: Cassel Educational Ltd, 1993.
3. Jones, U. *Catering – Food Preparation and Service*. UK, 1986.
4. Keane, L. *International Restaurant English*. UK: Prentice Hall, 1990.
5. Morton, M. *Cupboard Love. A Dictionary of Culinary Curiosities*, Toronto., 2004
6. Seymour, M., *Hotel & Hospitality English*. UK, HarperCollins Publishers Limited, 2012
7. Smerdon, S., M., Harvey. *A Taste of Britain*. Longman Group Ltd 1992
8. Чакърова, С.; и др. *Многоезичен речник - Хотел, ресторант, кухня*. Варна: Зограф, 2012.
9. <https://www.englishclub.com/english-for-work/food-drink.html>
10. <https://www.slavorum.org/10-bulgarian-dishes-the-hidden-gems-of-the-european-cuisine/>
11. <https://sharemykitchen.com/recipes/traditional-bulgarian-recipes/>