

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
ФАКУЛТЕТ „КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ“
КАТЕДРА „ЧУЖДИ ЕЗИЦИ“

Приета от Съвет на Колежа (протокол №7/ 08.05.2020):

УТВЪРЖДАВАМ:

Приета от КС (протокол №7/ 29.04.2020):

Директор:

(доц. д-р Генка Рафаилова)

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“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: I ; СЕМЕСТЪР: III;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 125 ч.; в т.ч. аудиторна 45 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">• ЛЕКЦИИ• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	(45)	(3)
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	(80)	-

Изготвили програмата:

1.
(доц. д-р Гинка Димитрова)

2.
(ст.преп. Христина Илиева)

3.
(ст. преп. д-р. Светла Недева)

Ръководител катедра:
„Чужди езици“ (доц. д-р Гинка Димитрова)

I. АНОТАЦИЯ

Учебната програма по английски език като първи чужд език за специалност МХР, за **трети семестър**, цели изграждане на езикови навици и умения и овладяване на съвременната туристическа лексика, необходима при общуване с англоговорящи туристи и ползване на документация и други писмени материали по специалността.

Студентите усвояват специализирана лексика в областта на храненето и ресторантьорството, придобиват се познания за българската кухня и кухните на англоговорящи и други народи. Продължава и работата за систематизиране на познанията по общ английския език и затвърждаване на основните умения в областта на граматиката. Развиват се умения в областта на речевия етикет, в съответния функционален стил на речта. Разширява се езиковата компетентност, граматиката и стилът на изразяване.

В резултат на обучението по английски език студентите следва:

- **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** навиците за извличане на необходимата информация от оригинални текстове на английски език, по проблемите на ресторантьорството и хотелиерството, а така също навиците за аргументация и водене на дискусия.

Получените знания на занятията по английски език са основа за постигане на **интеркултурна 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.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
ТЕМА 1: ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			4	
1.1.	Видове. Класификация		2	
1.2.	Исторически преглед		2	
ТЕМА 2: ОБОРУДВАНЕ И ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			4	
2.1.	Кухня. Уреди и прибори		2	
2.2.	Търговска зала		2	
ТЕМА 3: ПЕРСОНАЛ В ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			4	
3.1.	Кухня. Структура и задължения на персонала		2	
3.2.	Търговска зала. Структура и задължения на персонала		2	
ТЕМА 4: ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ			3	
4.1.	Резервиране на маса. Посрещане и настаняване		1	
4.2.	Приемане и изпълнение на поръчка		1	
4.3.	Отсервиране. Поднасяне на сметка		1	

ТЕМА 5: МЕНЮ		4	
5.1.	Същност на менюто. Структура.	2	
5.2.	Видове менюта	2	
ТЕМА 6: ПРЕДЯСТЯ		6	
6.1.	Видове	2	
6.2.	Продукти и начини на обработка	2	
6.3.	Популярни предястия от българската кухня	2	
ТЕМА 7: СУПИ, ОСНОВНИ ЯСТΙΑ, СОСОВЕ		6	
7.1.	Видове	2	
7.2.	Продукти и начини на обработка	2	
7.3.	Популярни основни ястия от българската национална кухня	2	
ТЕМА 8: ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ		4	
8.1.	Хлябът в християнската цивилизация	1	
8.2.	Видове хляб	1	
8.3.	Хлебни изделия	2	
ТЕМА 9: ДЕСЕРТИ		4	
9.1.	Исторически преглед. Видове	2	
9.2.	Продукти и начини на обработка	2	
ТЕМА 10: НАПИТКИ		6	
10.1.	Основни видове	2	
10.2.	Правила за сервиране	2	
10.3.	Дегустация	1	
10.4.	Съчетаване на храни с напитки	1	
Общо:		45	

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Междинен тест	2	20
1.2.	Домашна работа	3	15
1.3.	Презентация	1	15
1.4.	Семестриална контролна работа	1	30
Общо за семестриален контрол:		7	80
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест)		
Общо за сесиен контрол:			
Общо за всички форми на контрол:		7	80

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Baude, A., M., Iglesias, A., Inyesta. Ready to Order. Pearson Education Ltd, 2009
2. Binham. P., R. Lampola. *Restaurant English*. UK: Prentice Hall International, 1988.
3. Dubicka, I., M., O'Keeffe. English for International Tourism. Pre-Intermediate.. UK: Pearson Education, 2013.
4. Harding, K., P. Henderson. High Season – English for the Hotel and Tourist Industry. Oxford: Oxford University Press, 1994.
5. Strutt, P., M. Jacob. *English for International Tourism*. Intermediate. UK: Longman, 2013.
6. Tallala R. English for Restaurant Workers, US Compass Publishing, 2012
7. 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
8. 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. Fuller, J. Modern Restaurant Service. UK: Stanley Thornes (Publishers) Ltd., 1990.
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. Seymour, M., Hotel & Hospitality English. UK, HarperCollins Publishers Limited, 2012
6. Чакърова, С.; и др. Многоезичен речник - Хотел, ресторант, кухня. Варна: Зограф, 2012.
7. <https://www.englishclub.com/english-for-work/food-drink.html>
8. <http://sharemykitchen.com/recipes/traditional-bulgarian-recipes/>