

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

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

Приета от КС (протокол №7/ 29.04.2020):

УТВЪРЖДАВАМ:

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: IV;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 125 ч.; в т.ч. аудиторна 45 ч.

КРЕДИТИ: 3

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 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 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 необходима информация от оригинални текстове на английски език по проблемите на туризма, ресторантьорството и хотелиерството, а така също навиците за аргументация и водене на дискусия. Да усвоят умения по превод на специализирана литература по съответните професионални теми от и на английски език.

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, 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: ВИДОВЕ ХРАНЕНИЯ			6	
1.1.	Хранителният режим в миналото. Историческа справка.		1	
1.2.	Закуска. Видове		1	
1.3.	Обяд , Вечеря. Други		2	
1.4.	Начини на приготвяне на храната		2	
ТЕМА 2: ОБСЛУЖВАНЕ ПРИ СПЕЦИАЛНИ СЛУЧАИ			4	
2.1.	Видове обслужване		1	
2.2.	Изготвяне на меню		1	
2.3.	Изготвяне на оферти и рекламни материали		2	
ТЕМА 3: РЕКЛАМАЦИИ			6	
3.1.	Видове оплаквания		3	
3.2.	Отговор на рекламации		3	
ТЕМА 4: БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ			14	

4.1.	Историческа справка		2	
4.2.	Особености		2	
4.3.	Влияния		2	
4.4.	Българската кухня и християнският религиозен календар		4	
4.5.	Традиционни български специалитети. Кулинарни турове		4	
ТЕМА 5: ДРУГИ НАЦИОНАЛНИ КУХНИ			10	
5.1.	Британска и американска национални кухни. Особенности		5	
5.2.	Популярни ястия от други европейски и азиатски кухни		5	
ТЕМА 6: ХРАНЕНЕ И ЗДРАВЕ			5	
6.1.	Здравословно хранене		2	
6.2.	Вегетарианско меню		2	
6.3.	Религиозна специфика		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	3	30
1.2.	Домашна работа	3	15
1.3.	Презентация	1	15
1.3.	Семестриална контролна работа	1	20
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		8	80
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Изпит (тест)		
Общо за сесиен контрол:			
Общо за всички форми на контрол:		8	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. Недева, Св., Хр. Илиева, Н. Станчева. *Special Interest Tourism in Bulgaria – Part II (Специализирани видове туризъм в България Част II)* - Учебно помагало на ан-

глийски език за специалностите „Мениджмънт на туризма” и „Мениджмънт на хотели и ресторанти” в Колеж по туризъм, Варна: Издателство „Наука и икономика”, 2015

7. 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.
8. Чакърлова, С. и др. *Многоезичен речник - Хотел, ресторант, кухня*. Варна: Зограф, 2012.

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. Чакърлова, С.; и др. *Многоезичен речник - Хотел, ресторант, кухня*. Варна: Зограф, 2012.
9. <https://www.englishclub.com/english-for-work/food-drink.html>
10. <http://www.slavorum.org/10-bulgarian-dishes-the-hidden-gems-of-the-european-cuisine/>
11. <http://sharemykitchen.com/recipes/traditional-bulgarian-recipes/>