

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА**  
**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: **“ФРЕНСКИ ЕЗИК – ВТОРИ ЧУЖД ЕЗИК”;**

ЗА СПЕЦ: **„Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“**

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: **I ; СЕМЕСТЪР: V;**

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: **195 ч.; в т.ч. аудиторна 60 ч.**

КРЕДИТИ: **9**

**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"><li>• ЛЕКЦИИ</li><li>• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)</li></ul>	(60)	(4)
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	(135)	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Гинка Димитрова)

2. ....  
(ст.пр. Маргарита Панчева)

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

## I. АНОТАЦИЯ

Обучението по френски като втори чужд език за спец. "МХР" през целия курс на обучението цели овладяване на езикови знания и основните умения като слушане, говорене, четене, писане; водене на диалог, кореспонденция на езика, както и ползване на съвременни технологии за комуникация, необходими при общуване с френскоговорящи клиенти в туристическата индустрия: в хотела, ресторанта, заведенията за развлечение и др.

Езиковата компетентност при завършването на обучението е на ниво средно-напреднали.

В резултат на обучението по френски език студентите следва:

- **да знаят и умеят** да използват в своята дейност професионалната лексика;  
- **да владеят** лексикалния минимум, т.е. думите и словосъчетанията, отличаващи се с най-голяма честотност и семантична ценност, и граматичния минимум, включващ граматични структури, необходими за устната и писмена форма на общуване;

- **да прилагат** усвоените знания по езика, като изградят умение за водене на беседа – диалог от общ характер, да използват правилата на речевия етикет, да ползват литература по специалността с цел търсене на информация, превод на текстове с речник, съставяне на кратки анотации и делови писма на френски език;

- **на базата на знанията**, получени по езика, студентите да изградят **социокултурна компетентност**, която излиза извън рамките на усвояването на езика като вербален код и да способна за формирането на „картина на света”, свойствена за носител на езика като представител на определен социум.

Обучението по френски като втори чужд език за спец. "МХР" през V-ти семестър се основава на постигнатите знания и умения от предходния семестър, като акцентира върху задълбочаване на социокултурните познания и овладяване на специфичната лексика в **областта на гастрономията**, от съществено значение за професионалистите в областта на туризма, работещи с френски туристи.

В края на семестъра на базата на овладяната професионална лексика и социокултурни познания обучаемите следва да **владееят различни компетентности от ниво А2** от Европейската езикова рамка, а именно:

- **да разбират специализиран текст**,  
- **да умеят да обменят информация на специализиран език** с френскоговорящи колеги или клиенти  
- **да демонстрират и прилагат познания върху манталитета на чуждестранния турист** в съчетание с овладените практически професионални знания и умения.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>ТЕМА 1: КУХНЯ И ПЕРСОНАЛ</b>			<b>6</b>	
1.1.	Работни места, персонал		1	
1.2.	Изисквания и задължения на персонала в кухнята		3	
1.3.	Оборудване в кухнята - прибори и уреди		2	
<b>ТЕМА 2: ФРЕНСКА КУХНЯ</b>			<b>17</b>	
2.1.	Традиции в гастрономията и съвременна кухня		4	
2.2.	Основни региони - традиционни специалитети		4	
2.3.	Предястия и супи		2	
2.4.	Основни ястия		1	
2.5.	Десерти		1	
2.6.	Регионални напитки		1	

2.7.	Специализирани лексико-граматични тестове, тестове за слушане и четене, превод на специализиран текст от български на френски език		4	
<b>ТЕМА 3: БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ</b>			<b>9</b>	
3.1.	Основни региони - традиционни специалитети		2	
3.2.	Предястия и супи		1	
3.3.	Основни ястия		1	
3.4.	Десерти		1	
3.5.	Традиционни напитки		1	
3.6.	Специализирани лексико-граматични тестове, тестове за слушане и четене, превод на специализиран текст от български на френски език		3	
<b>ТЕМА 4: ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ</b>			<b>8</b>	
4.1.	Основни продукти		1	
4.2.	Плодове		1	
4.3.	Зеленчуци		1	
4.4.	Подправки		1	
4.5.	Специализирани лексико-граматични тестове, тестове за слушане и четене, превод на специализиран текст от български на френски език		4	
<b>ТЕМА 5: КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА</b>			<b>9</b>	
5.1.	Предварителна обработка		2	
5.2.	Топлинна преработка		1	
5.3.	Професионални практики и техники		2	
5.4.	Специализирани лексико-граматични тестове, тестове за слушане и четене, превод на специализиран текст от български на френски език		4	
<b>ТЕМА 6: СЪСТАВЯНЕ НА РЕЦЕПТА</b>			<b>11</b>	
6.1.	Специфика в съставяне на текст на рецепта		2	
6.2.	Представяне на рецептата на ястие пред клиент		1	
6.3.	Граматика - изразяване на определени и неопределени количества; употреба на местоимения за пряко и непряко допълнение в инфинитивно изречение и с повелително наклонение		3	
6.4.	Специализирани лексико-граматични тестове, тестове за слушане и четене, превод на специализиран текст от български на френски език		5	
<b>Общо:</b>			<b>60</b>	

### **III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

№ по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Междинен тест	<b>3</b>	<b>45</b>
1.2.	Домашна работа	<b>4</b>	<b>40</b>
1.3.	Презентация	<b>2</b>	<b>20</b>
1.4.	Семестриална контролна работа	<b>1</b>	<b>30</b>
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>10</b>	<b>135</b>

<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит (тест)		
	<b>Общо за сесиен контрол:</b>		
	<b>Общо за всички форми на контрол:</b>	<b>10</b>	<b>135</b>

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

##### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Cholvy, J. En cuisine, et en français... - Débutants A1/A2. CLE International, 2014.
2. Corbeau, S., Ch. Dubois, J.-L. Penfornis, L. Semichon. Hôtellerie-restauration.com. CLE International, 2013.
3. Grand-Clément, O. Savoir-vivre avec les Français : Que faire ? Que dire ?. Hachette, 1996.
4. Pantchéva, M., Iv. Pavlova, A. Nénova. Tests de français - langue vivante 2. Varna : Editions Universitaires, 2014.
5. Renner, U., G. Tempesta. Le français de l'Hôtellerie et de la Restauration. CLE International, 1992.
6. Чакърова, С. и колектив. Многоезичен речник - Хотел, ресторант, кухня. Варна: Зограф, 2008.

##### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Данчева, К., Н. Попова. Френска граматика. София : Колибри, 2001.
2. Bérard, E., Ch. Lavenne. Exercices pour l'apprentissage du français, Modes d'emploi. Lettera, Hatier/Didier, 1992.
3. Bérard, E., Ch. Lavenne. Grammaire utile du français. Lettera, Hatier/Didier 1996.
4. Charles, R., S. Steelandt. Le vocabulaire français pour la pratique. Nathan, 1994.
5. Chiari, O., S. Corbeau, Ch. Dubois. Les métiers du tourisme - Cours de français. Hachette, 1992.
6. Dany, M., J.-R. Laloy. Le français et la profession - L'Hôtellerie et le Tourisme. Hachette, 1980.
7. Descotes-Genon, Ch., E. Szylagyi. Service compris. Pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine. PUG, 1995.
8. Grégoire, M., O. Thiévenaz. Grammaire progressive du français. CLE international, Colibri, 2001.
9. Miquel, C. Communication progressive du français avec 365 activités, niveau intermédiaire. CLE international, 2004.
10. Palikarska, P., V. Ninova. Les nouveaux tests de français. Colibri, 2002.
11. Poisson-Quinton, S., R. Mimran, M. Mahéo-Le Coadic. Grammaire expliquée du français, niveau intermédiaire. CLE international, 2002.
12. Stelle, R., J. Zemiro. Grammaire : 350 exercices niveau moyen, cours de Civilisation française de la Sorbonne. Hachette, 1993.
13. Tempesta, G. Grammaire Tests, niveau intermédiaire. CLE international, 2003.