



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ЛОПД.0.30.08.2016

Лист 1 из 35

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**
специальность **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**
факультет **«Туристский сервис»**
форма обучения очная_цикл дисциплин **ОГСЭ.03**

Всего учебных занятий в том числе: аудиторных из них: лекций практических самостоятельных	166 часов 166 часов ____ часов 166 часов - часов
Форма промежуточной аттестации экзамен	 4 семестр

Москва 2016



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ЛОПД.0.30.08.2016

Лист 2 из 35

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре лингвистического обеспечения профессиональной деятельности
факультета туризма и гостеприимства

Составитель рабочей учебной программы
доцент Е.Г. Петрашевская

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры лингвистического обеспечения
профессиональной деятельности
Протокол № 1 от «30» августа 2016г.
И.о. заведующего кафедрой О.Р. Бондаренко

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова
Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура
Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью учебной дисциплины «Иностранный язык» является формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы.

Задачи дисциплины - приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
знать лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;



уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

иметь практический опыт:

- работы с текстами различного жанра всех видов чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и изучающее);
- оформления речевого этикета повседневного общения;
- оформления письменных высказываний;
- понимания иноязычной речи при непосредственном общении и в аудиозаписи.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ППСЗ

В структуре программы подготовки специалистов среднего звена учебная дисциплина относится к циклу «Общий гуманитарный и социально-экономический».

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующей дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», а также успешного прохождения производственной практики.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		3	4	
Аудиторные занятия (всего)	166	80	86	
в том числе:				
- лекции				
- практические и семинарские занятия	166	80	86	
Самостоятельная работа студентов - всего	-	-	-	
Общая трудоемкость 166 часов	166	80	86	
Вид промежуточной аттестации		Экзамен 4 семестр		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. «Раздел 1 Климат и погода»

Тема 1.1 «Климат и погода»

Климатические условия разных стран. Символы изображения погодных условий. Влияние погодно-климатических условий на туристский сезон.

Раздел 2 Продукты и напитки

Тема 2.1. Продукты и напитки

Название основных видов продуктов питания и напитков. Продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты.



Тема 2.2. Продовольственный магазин (супермаркет)

Названия отделов продовольственного магазина. Наличие ассортимента в отделах продовольственного магазина.

Тема 2.3. Меры веса и жидкостей

Единицы измерения (меры жидкостей и веса)

Тема 2.4. Покупка продуктов питания.

Процедура покупки продуктов

Раздел 3 Питание

Тема 3.1. Типы питания

Меню завтрака, обеда, ужина. Типы завтрака, обеда, ужина в разных странах.

Тема 3.2. Способы приготовления пищи

Основные способы приготовления пищи.

Тема 3.3. Сервировка стола

Название столовых приборов. Правила сервировки стола.

Раздел 4 Туризм

Тема 4.1 Народы и страны

Названия стран, национальностей, языков.

Тема 4.2. Виды путешествий

Бронирование туристических услуг.

Тема 4.3. Ориентировка на местности

Географические названия. Ориентировка на местности.

Тема 4.4. Виды туризма

Рекреационный туризм. Спортивный туризм. Поощрительный туризм. Деловой туризм. Ознакомительный туризм

Раздел 5 Организация питания в предприятиях общественного питания

Тема 5.1. Предприятия общественного питания

Виды ресторанов, кафе, баров. Функции предприятий общественного питания

Тема 5.2. Меню

Структура меню. Содержание позиций меню. Меню ресторана.

Тема 5.3. Формы обслуживания

Типы обслуживания в организациях общественного питания.

Раздел 6 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания

Тема 6.1 Прием заявок по телефону

Заказ столика в предприятиях общественного питания.

Тема 6.2. Встреча и рассаживание посетителей

Встреча посетителей, проверка записи предварительного заказа столика, рассаживание посетителей.

Тема 6.3. Прием заказов

Процедура оформления заказа блюд по меню.

Тема 6.4. Рекомендации по выбору блюд из меню

Описание позиций меню. Выбор блюд из меню. Описание фирменных блюд, блюд дня, вегетарианских блюд и т.д.

Тема 6.5 Методы и приемы подачи блюд и напитков



Различные методы и приемы подачи блюд и напитков. Этапы процесса обслуживания посетителей.

Тема 6.6 Сбор использованной посуды и приборов

Приемы сбора использованной посуды и приборов.

Тема 6.7. Расчет за обслуживание

Процедура расчета с посетителями.

Тема 6.8. Удовлетворение жалоб посетителей

Процедура выслушивания жалоб посетителей на обслуживание в предприятиях общественного питания. Принятие оперативных мер для удовлетворения жалоб.

Раздел 7 Организация и технология обслуживания в барах

Тема 7.1 Приемы подачи напитков

Различные методы и приемы подачи напитков в барах.

Тема 7.2 Расчет за обслуживание

Процедура расчета с посетителями.

Раздел 8. Структура и функции гостиничных предприятий

Тема 8.1 Бронирование номера

Типы гостиничных номеров. Бронирование и подтверждение брони номера. Выбор гостиницы.

Тема 8.2. Регистрация

Прием гостей. Регистрация и размещение гостей. Заполнение карточки гостя. Условия проживания. Условия оплаты

Тема 8.3. Виды услуг в гостинице

Службы и виды услуг в гостинице: прачечная, химчистка, парикмахерская, спортивные услуги, бизнес центр и др. Часы работы. Формы оплаты.

Тема 8.4 Организация питания

Виды ресторанов, кафе, баров. Меню. Национальная кухня. Виды продуктов и их приготовление. Этикет за столом. Заказ блюд. Объяснение из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Служба room service.

8.5 Деловая игра «В ресторане»

- Заказ блюд
- Оплата счета

5.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ТЕМАМ И ВИДАМ ЗАНЯТИЙ

№ п.п.	наименование тем	лекции	практические занятия	из них:		самостоят. работа	ВСЕГО часов
				интерактивные	контрольные срезы		
			3 семестр				
1.	Климат и погода						
1.1	Климат и погода		16		2 К.р. № 1		16
2.	Продукты и напитки						
2.1	Продукты и напитки		4	2			4



2.2	Продовольственный магазин (супермаркет)		8				8
2.3	Меры веса и жидкостей		4				4
2.4	Покупка продуктов питания		8		2 К.р. № 2		8
3	Питание						
3.1	Типы питания		4	2			4
3.2	Способы приготовления пищи		4				4
3.3	Сервировка стола		8	2	2 К.р. № 3		8
4	Туризм						
4.1	Народы и страны		4				
4.2	Виды путешествий		8				8
4.3	Ориентировка на местности		4				4
4.4	Виды туризма		8	2	2 К.р. № 4		8
	ИТОГО:		80	8	8/ 4 к.р.		80
4 семестр							
5	Организация питания в предприятиях общественного питания						
5.1	Предприятия общественного питания		8				8
5.2	Меню		8				8
5.3	Формы обслуживания		8		2 К.р. № 5		8
6	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания						
6.1	Прием заявок по телефону		6	2			6
6.2	Встреча и рассаживание посетителей		4		2 К.р. № 6		4
6.3	Прием заказов		4	2			4
6.4	Рекомендации по выбору		4				4



	блюд из меню						
6.5	Методы и приемы подачи блюд и напитков		4	2	2 К.р. № 7		4
6.6	Сбор использованной посуды и приборов		4				4
6.7	Расчет за обслуживание		4	2			4
6.8	Удовлетворение жалоб посетителей		4		2 К.р. № 8		4
7	Организация и технология обслуживания в барах						
7.1	Приемы подачи напитков		4				4
7.2	Расчет за обслуживание		4				4
8	Структура и функции гостиничных предприятий						
8.1	Бронирование номера		4	2			4
8.2	Регистрация		4	2			4
8.3	Виды услуг в гостинице		4	2			4
8.4	Организация питания		4				4
8.5	Деловая игра «В ресторане»		4	4			4
	ИТОГО:		86	18	8/4 к.р.		86
	Общая трудоемкость 166 (час)		166	26	16/8 к.р.		166

6. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Тема интерактивного занятия	Объем (час)	Форма проведения	Используемые методики, педагогические технологии
Продукты и напитки	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Покупка продуктов питания	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Сервировка стола	2	Ролевая игра	Игровая симуляция



Виды туризма	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Прием заявок по телефону	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Прием заказов	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Методы и приемы подачи блюд и напитков	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Расчет за обслуживание	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Бронирование номера	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Регистрация	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Виды услуг в гостинице	2	Ролевая игра	Игровая симуляция
Организация питания в предприятиях общественного питания Организация обслуживания в предприятиях общественного питания Организация и технология обслуживания в барах	4	Деловая игра «В ресторане»	Игровая симуляция

7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Контрольные работы

Контрольные работы проводятся в форме письменных тестов.

Контрольная работа № 1	Климат и погода
Контрольная работа № 2	Продукты и напитки
Контрольная работа № 3	Питание
Контрольная работа № 4	Туризм
Контрольная работа № 5	Организация питания в предприятиях общественного питания
Контрольная работа № 6	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
Контрольная работа № 7	Организация и технология обслуживания в барах
Контрольная работа № 8	Структура и функции гостиничных предприятий

Образцы заданий

Контрольная работа

Тема Организация питания в предприятиях общественного питания

Вариант I

I. Complete the following text with these words.



recipe ingredients helping dinner
sauce delicious cook

I don't think I am a great ... (1), but last week I had some friends for ... (2) and it went well. I read a ... (3) for fish curry in a magazine and it sounded ... (4) – so I decided to try it. I went to the market and bought all the ... (5) and then spent the day in the kitchen. Everybody said they really liked it, especially the ... (6), and I think it was true (правда) because everyone wanted a second ... (7).

II. Match the food on the left with the most suitable comments (negative comments).

- | | |
|-------------------|---|
| 1. coffee or tea | a. too strong /weak /sweet |
| 2. steak | b. too many bones (кость) |
| 3. an Indian dish | c. too rich (сдобный, жирный) /thick /bland (мягкий, пресный) |
| 4. a sauce | d. a bit overdone /underdone |
| 5. fish | e. too hot /spicy |
| 6. a cake | f. a bit dry /stale (черствый) |

III. Use the comments in task II to complete these conversations.

- Is there too much sugar in your tea?
– Yes, it is a bit ... for me.
- How's your steak?
– Well, I prefer it well done. This is a bit ... for my taste.
- More sauce?
– No, thanks. It's a bit ... for me. Remember, I'm on a diet.
- That cake looks delicious.
– Well, it's not very fresh. I think it's a week old. It's very
- Why didn't you choose the fish?
– There are always ... in it.
- I put some chillies in the dish. Do you like it?
– Actually, it's a bit ... for me.

IV. What would you say to the customer in each situation?

- Could we see the menu, please?
- Waiter!
- We booked the table for 7 o'clock.
- Have you got for the main course?
- What have you got for a table for two?
- Could we have the bill, please?
- Thank you for the service.

7.2. Подготовка к практическим занятиям

Тема №	Краткое содержание (цель) занятия	Предварительная подготовка	Рекомендуемая литература и
--------	-----------------------------------	----------------------------	----------------------------



		студентов	источники
	3 семестр		
Тема 1.1 Климат и погода	Климатические условия разных стран. Символы изображения погодных условий. Влияние погодно-климатических условий на туристский сезон. Грамматика: средства выражения будущего времени <i>Future Simple Tense, Future Continuous Tense. First Conditional (if-clauses). Time clauses</i>	Письменное домашнее задание. Сообщение по теме	Петрашевская Е.Г., Гущина Т.М. <i>What's the Weather Like?</i> Учебное пособие. М: МГИИТ, 2008
Тема 2.1. Продукты и напитки	Название основных видов продуктов питания и напитков. Продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты. Грамматика: <i>Comparative and Superlative Adverbs</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Щербакова Н.И. Звенигородская Н.С. <i>Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering:</i> Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - 7-е изд. стер. М. Издательский центр "Академия", 2012
Тема 2.2. Продовольственный магазин (супермаркет)	Названия отделов продовольственного магазина. Наличие ассортимента в отделах продовольственного	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Щербакова Н.И. Звенигородская Н.С. <i>Английский язык для</i>



	магазина. Грамматика: <i>Connectors both...and, either ... or, neither... nor</i>		специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - 7-е изд. стер. М. Издательский центр "Академия", 2012
Тема 2.3. Меры веса и жидкостей	Единицы измерения (меры жидкостей и веса)	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Щербакова Н.И. Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - 7-е изд. стер. М. Издательский центр "Академия", 2012
Тема 2.4. Покупка продуктов питания	Процедура покупки продуктов	Письменное домашнее задание Сообщение по	Щербакова Н.И. Звенигородская Н.С.



		теме	Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - 7-е изд. стер. М. Издательский центр "Академия", 2012
Тема 3.1. Типы питания	<p>Меню завтрака, обеда, ужина. Грамматика: <i>Reflexive pronouns</i>. Типы завтрака, обеда, ужина в разных странах. Грамматика: <i>Modal verbs</i></p>	<p>Письменное домашнее задание Сообщение по теме</p>	<p>Милостивая Т.И. Английский язык для сферы общественного питания. <i>Setting the table. Breakfast, Lunch, Dinner Menus</i>. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2011</p>
Тема 3.2. Способы приготовления пищи	<p>Основные способы приготовления пищи Грамматика: <i>Modal verbs</i> Кулинарные рецепты. Грамматика: <i>Requests, permission, offers, invitations</i></p>	<p>Письменное домашнее задание Сообщение по теме</p>	<p>Renne Talala. <i>English for Restaurant Workers</i>. Compass Publishing, 2008. – 95 pages</p>
Тема 3.3. Сервировка стола	<p>Название столовых приборов. Правила сервировки стола</p>	<p>Письменное домашнее задание Сообщение по теме</p>	<p>Милостивая Т.И. Английский язык для сферы общественного</p>



			питания. Setting the table. Breakfast, Lunch, Dinner Menus. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2011
Тема 4.1 Народы и страны	Названия стран, национальностей, языков Грамматика: <i>Past Continuous Tense</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Гущина Т.М. Народы и страны. Виды путешествий. Учебное пособие. М:МГИИТ, 2015
Тема 4.2. Виды путешествий	Бронирование туристических услуг	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Гущина Т.М. Народы и страны. Виды путешествий. Учебное пособие. М:МГИИТ, 2015
Тема 4.3. Ориентировка на местности	Географические названия. Ориентировка на местности. Грамматика: Употребление артиклей с географическими названиями. <i>Present Perfect tense</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Гущина Т.М. Народы и страны. Виды путешествий. Учебное пособие. М:МГИИТ, 2015
Тема 4.4. Виды туризма	Рекреационный туризм. Спортивный туризм. Поощрительный туризм. Деловой туризм. Ознакомительный туризм Грамматика: <i>Present Perfect Tense</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Гущина Т.М. Народы и страны. Виды путешествий. Учебное пособие. М:МГИИТ, 2015
Тема 5.1. Предприятия общественного питания	Виды ресторанов, кафе, баров Грамматика: <i>Passive Voice</i> Функции предприятий	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Гущина Т.М. Английский язык для сферы общественного питания. Виды



	общественного питания		ресторанов, кафе, баров: учебное пособие. М: МГИИТ, 2012
Тема 5.2. Меню	Структура меню. Содержание позиций меню. Меню ресторана меню. Грамматика: <i>Present Perfect or Past Simple Tense. Present Perfect Continuous Tense</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Гущина Т.М. Английский язык для сферы общественного питания. Виды ресторанов, кафе, баров: учебное пособие. М: МГИИТ, 2012
Тема 5.3. Формы обслуживания	Типы обслуживания в организациях общественного питания Грамматика: <i>Present Perfect Passive</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Гущина Т.М. Английский язык для сферы общественного питания. Виды ресторанов, кафе, баров: учебное пособие. М: МГИИТ, 2012
Тема 6.1 Прием заявок по телефону	Заказ столика в предприятиях общественного питания Грамматика: <i>Past Perfect Tense</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 6.2. Встреча и рассаживание посетителей	Встреча посетителей, проверка записи предварительного заказа столика, рассаживание посетителей Грамматика: <i>Past Perfect Tense</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages



Тема 6.3. Прием заказов	Процедура оформления заказа блюд по меню. Грамматика: <i>Past Perfect Continuous Tense</i> Видеоролик «Заказ в кафе»	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 6.4. Рекомендации по выбору блюд из меню	Описание позиций меню. Выбор блюд из меню. Описание фирменных блюд, блюд дня, вегетарианских блюд и т.д. Грамматика: <i>Past Perfect Continuous Tense</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 6.5 Методы и приемы подачи блюд и напитков	Различные методы и приемы подачи блюд и напитков. Этапы процесса обслуживания посетителей. Видеоролик «В ресторане»	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 6.6 Сбор использованной посуды и приборов	Приемы сбора использованной посуды и приборов. Грамматика: <i>Reported Speech: Statements</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 6.7. Расчет за обслуживание	Процедура расчета с посетителями. Грамматика: <i>Reported Speech: Statements</i> Видеоролик «Оплата счета»	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 6.8. Удовлетворение жалоб посетителей	Процедура выслушивания жалоб посетителей на обслуживание в предприятиях общественного питания. Принятие оперативных	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Милостивая Т.И. Английский язык для сферы общественного питания. Dealing with



	мер для удовлетворения жалоб. Грамматика: <i>Reported Speech: Statements</i> <i>Reported Speech: Questions</i>		Complaints. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2012
Тема 7.1 Приемы подачи напитков	Различные методы и приемы подачи напитков в барах. Грамматика: <i>Reported Speech: Questions</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 7.2 Расчет за обслуживание	Процедура расчета с посетителями	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Renne Talala. English for Restaurant Workers. Compass Publishing, 2008. – 95 pages
Тема 8.1 Бронирование номера	Типы гостиничных номеров. Бронирование и подтверждение брони номера. Выбор гостиницы. Грамматика: <i>Reported Speech: Commands & Requests</i>	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Милостивая Т.И. Staying at a Hotel. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2010
Тема 8.2. Регистрация	Прием гостей. Регистрация и размещение гостей. Заполнение карточки гостя. Условия проживания. Условия оплаты. Грамматика: <i>Reported Speech: Commands & Requests. Reported Speech: Exclamations</i> Видеоролик «Регистрация в отеле» Видеоролик «Фронт офис»		Милостивая Т.И. Staying at a Hotel. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2010



Тема 8.3. Виды услуг в гостинице	Службы и виды услуг в гостинице: прачечная, химчистка, парикмахерская, спортивные услуги, бизнес центр и др. Часы работы. Формы оплаты. Грамматика: <i>to have smth done</i> Видеоролик «В гостинице»	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Милостивая Т.И. Staying at a Hotel. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2010
Тема 8.4 Организация питания	Виды ресторанов, кафе, баров. Меню. Национальная кухня. Виды продуктов и их приготовление. Этикет за столом. Заказ блюд. Объяснение из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Служба room service.	Письменное домашнее задание Сообщение по теме	Милостивая Т.И. Staying at a Hotel. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2010
8.5 Деловая игра «В ресторане»	- Заказ блюд - Оплата счета	Подготовка к деловой игре	

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ

а) основная литература

1. Щербакова Н.И. Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - 7-е изд. стер. М. Издательский центр "Академия", 2012
2. Гущина Т.М. Английский язык для сферы общественного питания. Виды ресторанов, кафе, баров: учебное пособие. М: МГИИТ, 2012
3. Гущина Т.М. Английский язык для сферы общественного питания. Taking a reservation by telephone. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2013
4. Милостивая Т.И. Английский язык для сферы общественного питания. Setting the table. Breakfast, Lunch, Dinner Menus. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2011
5. Милостивая Т.И. Английский язык для сферы общественного питания. Dealing with Complaints. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2012
6. Гущина Т.М. Народы и страны. Виды путешествий. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2015



б) дополнительная литература

1. Петрашевская Е.Г., Гущина Т.М. What's the Weather Like? Учебное пособие. М: МГИИТ, 2008
2. И.П. Агабекян. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие. – М: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2007. – 248 с.
3. Anna Baude, Monserrat Iglesias, Anna Inesta. Ready to Order. Elementary English for the Restaurant Industry. Pearson Education, 2008 – 111 pages
4. Милостивая Т.И. Staying at a Hotel. Учебное пособие. М: МГИИТ, 2010

в) ресурсы сети «Интернет»

1. Аудио ресурсы
www.bbdearningenglish.com
www.britishcouncil.org/learnenglish-podcasts.htm
news.bbc.co.uk/cbbcnews
www.onestopenglish.com
www.eIllo.org
www.breakingnewsenglish.com
www.splendidspeaking.com
<http://audacity.sourceforge.net/>
2. Видео ресурсы
www.bbc.co.uk/iplayer
www.itv.com
www.channel14.com/video
www.channel14learning.com/
www.youtube.com
www.videojug.com

д) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Петрашевская Е.Г. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Иностранный язык» ОГСЭ.03 специальность 100114 «Организация обслуживания в общественном питании», М: МГИИТ, 2015, с – 67.

8.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

а) перечень оборудования

Реализация учебной дисциплины требует наличие мультимедийного кабинета иностранного языка.

Наименование специализированных аудиторий и лабораторий	Перечень оборудования	Примечание *
Ауд. № 211, 204, 516, 517, 533	<ol style="list-style-type: none">1. Компьютеры с выходом в интернет2. Технические средства для прослушивания кассет и дисков3. Технические средства для просмотра видеокассет и DVD	Мультимедийные средства используются для внедрения инноваций по дисциплине



	дисков 4. Мультимедийный проектор 5. Доска маркерная белая	
--	--	--

б) учебно-методические материалы, средства обучения

Наглядные пособия

- Карта Великобритании
- Карта США
- Карта Лондон и его достопримечательности
- Грамматические таблицы

Комплекты контрольно-оценочных средств

- Контрольные работы
- Экзаменационные билеты

в) перечень информационных технологий

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Обучающие материалы:

www.macmillanenglish.com – интернет ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.hndoutsonline.com

www.english-to-go.com

www.icons.org.uk

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.study.ru

www.esl.com.

2. Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com – Интернет ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка, включает уроки, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки

www.macmillan.ru – интернет ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно-тематические планы уроков английского языка повседневного и делового общения

www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com

3. Учебники и интерактивные материалы

www.twirpx.com

www.longman.com



www.oup.com/elt/englishfile
www.oup.com.elt/wordskills

4. Поурочное планирование
- www.britishcouncil.org/learnenglish.htm
 - www.teachingenglish.org.uk
 - www.bbc.co.uk/skillswise
 - www.bbclearningenglish.com
 - www.cambridgeenglishonline.com
 - www.teachitworld.com
 - www.coilins.co.uk/corpus
 - www.flo-joe.com

Словари и справочники

1. Англо-русский и русско-английский словарь: 150000 слов и выражений. В.К.Мюллер. М- Эксмо, 2010
2. Colin P.H. Dictionary of Leisure, Travel and Tourism
3. S. Medlik Dictionary of Travel, Tourism & Hospitality. Betterworth-Heineman, 2003 – 273 с

Экранно-звуковые пособия

1. Видеофильмы (в цифровом формате):
 - “Family Album”
 - “Take a Look”
 - “Looking Ahead”
2. Мультимедийный курс “Full Contact”
3. Учебные презентации:
 - “London”
 - “At the Restaurant”
 - “Britain. The Country and People.”
 - “British and Russian Stereotypes”
 - “Travelling and Tourism”
4. Аудио- и CD диски к учебному пособию.
5. Видеоролики YouTube:
 1. At the Restaurant
 2. English Conversations – At Restaurant
 3. Food and Drink – English language
 4. English vocabulary – Food
 5. Vocabulary – vegetables
 6. Learning English – At the Restaurant
 7. Planning for Good Eating – Cartoon
 8. Meals Vocabulary



9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВЫПОЛНЕННЫЙ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

9.1. Примерные вопросы к экзамену

Раздел 1 Климат и погода

1. What's the weather like today?
2. What was the weather like yesterday?
3. What's the weather forecast for the weekend?
4. What's the winter (summer) like in Russia/ England?
5. What is the temperature today?
6. Is it snowing (raining) today?
7. Is the sun shining?
8. Is the sky overcast?
9. Is the wind blowing? Is it strong or weak?
10. Is our climate mild or severe?
11. What's the climate like in Britain?

Раздел 2 Продукты и напитки

Тема 2.1. Продукты и напитки

1. What are your favourite foods and drinks? Are they national or international?
2. What international foods and drinks are popular in Russia?
3. Where can people have a snack in Moscow?
4. What foods and drinks does a McDonald serve? Is there a self-catering service there or do you have to pay a waiter for the service there?
5. What kinds of meat do you know?
6. Do you prefer beef to pork?
7. How much bread do you eat daily? Do you prefer white or brown bread?
8. What fruit can you buy in season/ all year around?
9. Do you prefer apples to pears? peaches to plums? strawberries to cherries?
10. What dairy produce do you eat every day?
11. Do you prefer bottled to loose milk?
12. What kinds of fish do you know?
13. What seafood products do you like?

Тема 2.2. Продовольственный магазин (супермаркет)

1. What departments are there in a supermarket?
2. Where can one buy meat?
3. What kinds of meat do you know?
4. Where can one buy bread?
5. What does the fruiterer deal with?
6. Where do we buy vegetables?
7. Where is dairy produce sold?



8. What shop deals with fish?

Тема 2.3. Меры веса и жидкостей

1. How much is a pound of cheese?
2. How many eggs are there in a dozen?
3. What does it mean 'a pint of beer'?
4. What is the difference between a bar of chocolate and a box of chocolates?
5. What is the difference between a tin and a can?

Тема 2.4. Покупка продуктов питания

1. Who does the shopping in your family?
2. Where do you usually go shopping for foodstuffs?
3. What is a self-service shop like?
4. Where do you pay for foodstuffs in a shop and in a self-service shop?

Раздел 3 Питание

Тема 3.1. Типы питания

1. How many meals a day do Russian people have?
2. What are typical meals in England?
3. Is English tea a meal or a drink?
4. What is a typical English breakfast?
5. When is lunch/dinner usually served in England?
6. What do English people usually eat for lunch/dinner?
7. What is a healthy meal like?
8. Why do many people prefer to eat healthy food nowadays?
9. What kinds of food do children like? Do they prefer healthy or junk food?

Тема 3.2. Способы приготовления пищи

1. What are the basic ways to cook food?
2. How can you cook meat/fish?
3. What is cooked by boiling?
4. What can be baked?
5. What do we usually roast?
6. What are the ways of cooking potatoes?
7. What is your favourite dish? Describe its recipe.

Тема 3.3. Сервировка стола

1. What cutlery do you use to lay the table for breakfast/lunch/dinner?
2. Where do we put a main knife and a main fork?
3. Where do we put a serving plate?
4. Where do we put a butter knife?
5. Where do we put wine glasses?
6. What table manners do you know?

Раздел 4 Туризм

1. Why do people travel?
2. Can you think of any reasons for travelling?
3. What means of travelling do you know? What are their pros and cons?
4. Which way of travelling do you prefer? Why?
5. What kind of holiday do you prefer? Why?



6. What travel preparations do people usually make when they go on holiday?
7. Where can you book travel arrangements?
8. What travel arrangements can you book in a travel agency?
9. What questions should a travel agent ask a holidaymaker who would like to book a trip abroad?
10. Have you ever been on a trip abroad? Where did you go? What travel preparations did you make? What was the trip like? Describe your impression.
11. What way of travelling do you prefer? Why?
12. Do you think that going on a package tour is the best way of visiting foreign countries? Why?
13. If you had enough money to travel wherever you wanted where would you go? Why?
14. You have a visitor from abroad, which places in Russia and in your city will you show him/her?
15. What means of transport do you use most often and what do you use them for?

Раздел 5. Организация питания в предприятиях общественного питания

Тема 5.1. Предприятия общественного питания

1. What types of restaurants do you know?
2. How do you call the restaurant where they serve the most delicious and the most expensive dishes and wines?
3. What is the family-type restaurant?
4. Which restaurant offers a limited variety or style of food?
5. What is typical for the convenience restaurant?
6. What are the examples of convenience restaurants in Russia? Are they popular? Why?
7. What kinds of restaurant services do you know?
8. What is the difference between table-service restaurants and take-away restaurants?
9. How are customers served in counter service restaurants?
10. What is another name for a self-service restaurant?
11. How do customers place their orders in take-away restaurants?

Тема 5.2. Меню

2. How many courses are there in a modern menu?
3. What are starters?
4. When are the appetizers served?
5. What is the main course?
6. What dishes can be served for the main course?
7. What kinds of soups do you know?
8. What is a dessert? What can be served for a dessert?
9. When is coffee served?

Раздел 6. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания

1. How can a client reserve a table in a restaurant?
2. Who usually shows the clients to their tables?
3. Who brings the menu and take orders?
4. What is the difference between a la carte and table d'hôte menu?
5. What is a buffet service?
6. What is a speciality?



7. When is wine served?
8. What wine goes well with meat and fish?
9. What should the waiter say when he starts serving the customer?
10. When is the bill usually brought?
11. Is service included in the menu?
12. In what case is a tip paid?
13. What do customers usually complain about?
14. What should the waiter do if the customer makes a complaint?
15. What complaints can the customer make in the following situations:
 - he's ordered his beefsteak medium but he's been brought it rare;
 - he's ordered Greek salad but he's been brought mixed green salad;
 - he's ordered black coffee but he's been brought white coffee;
 - he's been waiting for his order for half an hour;
 - he's been overcharged
16. What action is the waiter supposed to take to deal with each complaint above?

Раздел 7. Организация и технология обслуживания в барах

1. What kind of place is a bar?
2. What kinds of bars do you know?
3. What is a grill bar?
4. What is a beer bar? Do they serve strong drinks in here?
5. Where are Express-Bars normally located?
6. What is a Disco- bar?

Раздел 8. Структура и функции гостиничных предприятий

1. What are the ways of making reservations for hotel rooms?
2. What types of rooms do you know?
3. What questions should a reservation clerk ask when receiving booking requests?
4. What information does a registration card indicate?
5. Who is responsible for checking in hotel guests?
6. What information should the receptionist give the hotel guest?
7. What facilities are there in a hotel?
8. In what way can the hotel guest pay for his hotel accommodation?
9. What is Food and Beverage service?
10. What kinds of service do hotel restaurants offer?
11. What is a buffet service?
12. What kinds of cuisine do hotel restaurants offer?
13. What is Room Service?
14. What are the working hours of Room service?
15. How can hotel guests make an order from the Room service menu?
16. How can the guests pay for their order?
17. What do guests usually order from the Room Service menu?



Образец экзаменационного билета

Билет 1

1. Передайте содержание текста на английском языке.

The Browns Give a Dinner Party

Yesterday the Browns invited some friends to dinner. It is just a small dinner party for four of their friends: Mr and Mrs Carter and Mr and Mrs Macdonald.

The guests arrived at about half past seven and were shown into the sitting-room where Mr Brown offered them something to drink. Sherry is the most popular wine in England; men prefer dry sherry but women prefer sweet. At eight o'clock dinner was ready and the guests moved into the dining-room.

There were four courses: soup, fish, meat and a sweet which was pudding. Cheese and biscuits and coffee were served after the sweet.

The dinner was delicious and the guests enjoyed it very much.

When the dinner was over the guests went to the sitting-room again. The ladies sat and talked while the men stood about smoking and talking business.

At about eleven o'clock the Macdonalds decided they had to leave as they had to get back to London. The Carters offered to give them lift to the station. So all the guests left together. Mr and Mrs Brown saw them off at the garden gate. The guests thanked their hosts for a pleasant evening and drove off.

2. Инсценируйте диалог на английском языке.

- Добрый день! Проходите, пожалуйста. Вы можете сесть за этот столик. Меню на столе. Чтобы вы хотели на ланч?
- Салат из помидоров, утку с яблоками и бутылку минеральной воды.
- Вам газированную или негазированную воду?
- Негазированную, пожалуйста.
- Что вы желаете на десерт?
- Абрикосы и бананы.
- Хорошо, сэр.

3. Ответьте на вопросы клиента ресторана.

9.2. Критерии оценки уровня освоения дисциплины

1. Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если он демонстрирует свободное владение всеми коммуникативными умениями иноязычной речевой деятельности, а также оперирует полным набором лексико-грамматических и культурно-прагматических средств. При ответе допускаются незначительные ошибки (0-5), не ведущие к искажению смысла высказывания.
2. Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточно хорошее владение всеми коммуникативными умениями иноязычной речевой деятельности, в процессе которой студент допускает небольшое количество ошибок (6-10), не ведущих к искажению смысла высказывания.
3. Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если он демонстрирует посредственное владение большинством коммуникативных умений иноязычной



речевой деятельности и допускает значительное количество ошибок (более 10), которые не мешают успешной коммуникации.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если состояние его коммуникативных умений иноязычной речевой деятельности не позволяет ему осуществлять коммуникацию на иностранном языке в наиболее типичных ситуациях профессионального и/или бытового общения, а именно:

- неумение студента понять профессионально-ориентированный текст в объеме и в течение времени, предусмотренного требованиями экзамена;
- неумение студента выразить на иностранном языке общее содержание текста (пересказ непонятен слушающему в силу наличия большого количества ошибок или по другим причинам, пересказ не отражает или искажает более половины фактов прочитанного текста, студент отказывается от пересказа);
- неумение студента адекватно реагировать на иностранном языке на обращенную к нему иноязычную речь.

9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Результаты (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических занятиях при выполнении работ: <ul style="list-style-type: none"> – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ: <ul style="list-style-type: none"> – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий;



		<ul style="list-style-type: none"> – тестирование; – контрольная работа – домашние задания.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ: <ul style="list-style-type: none"> – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ: <ul style="list-style-type: none"> – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера; – деловая игра.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ:



<p>деятельности</p>	<p>технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками учебно-воспитательного процесса - умение распределять роли и выполнять порученную работу в команде 	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента при выполнении работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания <p>Оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии (деловая игра)</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устный опрос на практических



		занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка студента на практических занятиях при выполнении работ: – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка студента на практических занятиях при выполнении работ: – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания; – практические задания по работе с информацией, документами,



		литературой.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно- правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ: – устный опрос на практических занятиях; – наблюдение и оценка практических занятий; – тестирование; – контрольная работа; – домашние задания; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой.



**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
 за 2015/2016 учебный год**

В рабочую программу дисциплины «Иностранный язык ОГСЭ» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании вносятся следующие дополнения и изменения:

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		3	4	
Аудиторные занятия (всего)	182	90	92	
в том числе:				
- лекции				
- практические и семинарские занятия	182	90	92	
Самостоятельная работа студентов - всего	46		46	
в том числе:				
- письменные домашние задания	32		32	
- творческая работа в форме презентации	6		6	
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	4		4	
- работа с литературой, источниками сети Интернет	4		4	
- другие виды СРС				
Общая трудоемкость 228 часов				
Вид промежуточной аттестации		экзамен 4 семестр		

1.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ТЕМАМ И ВИДАМ ЗАНЯТИЙ

№ п.п.	наименование тем	лекции	практические занятия	из них:		самостоят. работа	ВСЕГО часов
				интерактивные	контрольные срезы		
1.	Климат и погода						
1.1	Климат и погода		16		2 К.р. № 1		16
2.	Продукты и напитки						
2.1	Продукты и напитки		8	2			8
2.2	Продовольственный магазин (супермаркет)		8				8
2.3	Меры веса и		4				4



	жидкостей						
2.4	Покупка продуктов питания		8		2 К.р. № 2		8
3	Питание						
3.1	Типы питания		8	2			8
3.2	Способы приготовления пищи		4				4
3.3	Сервировка стола		8	2	2 К.р. № 3		8
4	Туризм						
4.1	Народы и страны		4				4
4.2	Виды путешествий		8				8
4.3	Ориентировка на местности		4				4
4.4	Виды туризма		6	2	2 К.р. № 4		6
5	Организация питания в предприятиях общественного питания						
5.1	Предприятия общественного питания		8			4	12
5.2	Меню		8			4	12
5.3	Формы обслуживания		8		2 К.р. № 5	2	10
6	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания						
6.1	Прием заявок по телефону		8	2		4	12
6.2	Встреча и рассаживание посетителей		4		2 К.р. № 6	2	6
6.3	Прием заказов		4	2		2	6



6.4	Рекомендации по выбору блюд из меню		4			2	6
6.5	Методы и приемы подачи блюд и напитков		8	2	2 К.р. № 7	4	12
6.6	Сбор использованной посуды и приборов		4			2	6
6.7	Расчет за обслуживание		4	2		2	6
6.8	Удовлетворение жалоб посетителей		8		2 К.р. № 8	2	10
7	Организация и технология обслуживания в барах						
7.1	Приемы подачи напитков		4			2	6
7.2	Расчет за обслуживание		4			2	6
8	Структура и функции гостиничных предприятий						
8.1	Бронирование номера		4	2		2	6
8.2	Регистрация		4	2		2	6
8.3	Виды услуг в гостинице		4	2		2	6
8.4	Организация питания		4			2	6
8.5	Деловая игра «В ресторане»		4	4		4	8
Общая трудоемкость (час)			182	26	16/8 к.р.	46	228

Дополнения и изменения внес
 Зав. кафедрой, доцент

_____ Е.Г. Петрашевская



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ЛОПД.0.30.08.2016

Лист 35 из 35

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры английского языка

Протокол № 1 от «26» августа 2015 г.

Зав. кафедрой _____ Е.Г. Петрашевская

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса _____

Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра
менеджмента качества _____

Е.А. Шкабура

Начальник
методического отдела _____

Е.В. Яковлева