

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 10 з.е.

в академических часах: 360 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Иностранный язык» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Мазитовой Ф.Л. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	10
6. Лабораторные занятия	13
7. Практические занятия.....	13
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	20
9. Самостоятельная работа студента	20
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	24
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	25
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	26

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - повышение у студентов уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и формирование необходимого уровня компетенций для решения коммуникативных задач в социально-бытовой, культурной, профессионально-ориентированной и научной сферах деятельности на иностранном языке.

Задачи освоения дисциплины:

- развитие навыков межкультурной коммуникации в сфере профессионального общения;
- повышение уровня общей культуры;
- подготовка специалистов, владеющих иностранным языком.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
УК-4	Деловые коммуникации	1 сем				Изучаемая
УК-4	Иностранный язык для делового общения		4 сем	5 сем		Изучаемая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)/языке(ах)	УК-4.1 Способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь	Знать: способы логически грамотного и верного построения устной и письменной речи Уметь: логически грамотно и верно строить устную и письменную речь Владеть: навыками построения логически верной и грамматически правильной устной и письменной речи
	УК-4.2 Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)	Знать: способы перевода текстов с иностранного языка на государственный, и также способы перевода с государственного языка на иностранный. Уметь: переводить тексты с иностранного языка на государственный, а также осуществлять перевод текстов с государственного языка на иностранный Владеть: навыками перевода текстов как с иностранного языка на государственный, так и с государственного языка на иностранный
	УК-4.3 Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(-ых) языке (-ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Знать: способы осуществления деловой переписки на русском и иностранном языке, учитывая стилистические особенности официальных и неофициальных писем Уметь: вести деловую переписку на русском и иностранном языках, обращая внимание на стиль деловых и официальных писем. Владеть: навыками деловой переписки, осуществляемой на русском и иностранном языках с учетом стилистических особенностей официальных и неофициальных писем

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак. часов				
		Всего	По семестрам			
			1	2	3	4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		182	34,5	34,5	48,5	64,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		180	34	34	48	64
• занятия лекционного типа						
• занятия семинарского типа:		180	34	34	48	64
практические занятия		180	34	34	48	64
лабораторные занятия						
в том числе занятия в интерактивных формах		16	4	4	4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки						
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		2	0,5	0,5	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)						
2. Самостоятельная работа студентов, всего		142	37,5	37,5	23,5	43,5
- курсовая работа (проект)						
- выполнение домашних заданий		118	30	30	20	38
- контрольное тестирование		24	7,5	7,5	3,5	5,5
3.Промежуточная аттестация: зачет, экзамен		36				36
ИТОГО:	ак. часов	360	72	72	72	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	10	2	2	2	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак. часов		
		Всего	По курсам	
			1	2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		34	16	18
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		34	16	18
• занятия лекционного типа				
• занятия семинарского типа:		34	16	18
практические занятия		34	16	18
лабораторные занятия				
в том числе занятия в интерактивных формах				
в том числе занятия в форме практической подготовки				
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий				
в том числе курсовая работа (проект)				
2. Самостоятельная работа студентов, всего		296	148	148
- курсовая работа (проект)				
- выполнение домашних заданий		280	140	140
- контрольное тестирование		16	8	8
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен		30	16	14
ИТОГО:	ак. часов	360	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	10	5	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Выбор профессии

Тема 1. Мой рабочий день. Мои планы на будущее

Тексты: «I'm a student», «CV» (Резюме), «My working day», «My plans for future».

Грамматика: Корректировка фонетики и правила чтения. Структура простого предложения, глаголы: to be, to have. Артикли: a (an), the. Множественное число имен существительных. Личные и притяжательные местоимения, числительные.

Аудирование: Arriving at work. Checking e-mail. Working day.

Тема 2. Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт

Тексты: «Russian University of Cooperation», «The Kazan Cooperative Institute».

Грамматика: Настоящие времена активного залога. Типы вопросов: общие, специальные, альтернативные и разделительные.

Тема 3. Виды предприятий общественного питания. Рабочее место

Тексты: «Breakfast at a Restaurant», «At McDonald's», «Welcome to Pizza Hut!», «The Waiter's Work-Day».

Грамматика:оборот there is, there are. Местоимения a little, a few.

Тема 4 Использование компьютерных программ в организации общественного питания

Тексты: «Computers», «Technology Evolution and the Catering Industry».

Грамматика: Предлоги места и направления.

Тема 5. Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания

Текст: «I Work as a Waiter». Лексика «Speech Etiquette». Диалог «Ordering a meal».

Грамматика: Времена английского глагола. Группа временных форм Indefinite (Simple). Прошедшие времена активного залога. Неправильные и правильные глаголы. Неопределенные местоимения и их производные.

Раздел 2. Поварское дело

Тема 6. Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья

Тексты: «Cook, Professional (Workplace Entry)», «At the Oriental Market», «At the Supermarket», «Cooking», «Kinds of food and drinks». Портфолио «My future profession is a cook».

Грамматика: Степени сравнения прилагательных и наречий. Парные союзы as ...as, not so ...as. Безличные предложения. Слова производные от every. Времена активного залога. Будущие времена активного залога.

Тема 7. Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества

Тексты: «At the Food Shop», «Quality Standards», презентация «Menu Planning. From design to evaluation».

Грамматика: Модальные глаголы. Вопросительные предложения с модальными глаголами. Неопределенное местоимение one и его сочетание с модальными глаголами.

Тема 8. Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)

Презентации: Recipes of Russian Dishes. Recipes of Italian Dishes. Recipes of Japanese Dishes. Recipe «Grandma/s flying saucer cookies».

Грамматика: Действительный и страдательный залог. Времена английского глагола. Наиболее употребительные суффиксы и префиксы и их значение.

Тема 9. Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация

Тексты: «Dinner at a Restaurant», «Seven Ways to Present Food Like a Chef», «Food presentation».

Грамматика: Бессоюзное подчинение. Структура предложений. Функции указательных местоимений.

Раздел 3. Кондитерское дело

Тема 10. Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов

Тексты: «Unacceptable Ingredients for Food», «Management of Food Safety in Food Industry Operations». «Hygienic confectionery processing».

Грамматика: Косвенная речь.

Тема 11. Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле

Тексты: «Russian Cuisine», « Russian meals », «Gel colouring for Sugar Paste and Marshmallow Fondant», «Cake», «Fruits» .

Грамматика: Функции местоимений "what, which".

Тема 12. Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов

Тексты: «How to Bake Cakes and Pastries», «Cake decorating», «Pizzi-Sugar Paste for Sugar Lace», «Chak-Chak».

Грамматика: Функции глагола "do". Функции глаголов "should, would".

Тема 13. Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий

Тексты: «Top Quality Caramel Roses», «Classic Fudge-Walnut Brownies», «51 Best Chocolate Recipes».

Грамматика: Условные предложения.

Систематизация пройденного лексико-грамматического материала.

Тема 14. Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле

Тексты: «Management: 6 steps to the success», «Marketing», «Confectionery Business Management». Грамматика: Причастие I. Причастие II.

Раздел 4. Ресторанный сервис

Тема 15. Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар

Тексты: «Types of Restaurants», «The Swedish Board», «Birthday Party at a Restaurant», «In the Bar», «Full Course Dinner». Деловая игра «Ordering a meal», «Making a Restaurant Reservation». Грамматика: Инфинитив. Сложные формы инфинитива.

Систематизация пройденного лексико-грамматического материала.

Семестровая контрольная работа.

Тема 16. Художественное оформление и сервировка зала и стола

Тексты: «How to decorate your Dinner Room when serving Traditional Christmas Food», «Restaurant atmosphere», «Table setting».

Грамматика: Complex Object.

Тема 17. Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню

Тексты: «5 Rules for a balanced Menu», «Dinner Party Etiquette».

Грамматика: Complex Subject.

Тема 18. Вина, коктейли и их подача клиенту

Диалог «Finding the Right Wine». Recipes of Drinks.

Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях.

Тема 19. Приготовление и подача чая, кофе и других напитков

Тексты: «Tea in Great Britain and in Tatarstan», «Chinese Tea», Recipes of making coffee. Деловая игра.

Грамматика: Абсолютная причастная конструкция. Герундий.

Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе.

Итоговая контрольная работа.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1	Тема 1. Мой рабочий день. Мои планы на будущее		9	7	16	
2	Тема 2. Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт		9	7	16	
3	Тема 3. Виды предприятий общественного питания. Рабочее место		9	7	16	
4	Тема 4. Использование компьютерных программ в организации общественного питания		9	7	6	1
5	Тема 5. Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания		9	7	16	1
6	Тема 6. Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья		9	7	16	1
7	Тема 7. Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества		9	7	16	1
8	Тема 8. Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)		9	7	16	1
9	Тема 9. Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация		9	7	16	1

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
10	Тема 10. Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов		9	7	16	1
11	Тема 11. Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле		10	8	18	1
12	Тема 12. Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов		10	8	18	1
13	Тема 13. Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий		10	8	18	1
14	Тема 14. Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле		10	8	18	1
15	Тема 15. Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар		10	8	18	1
16	Тема 16. Художественное оформление и сервировка зала и стола		10	8	18	1
17	Тема 17. Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню		10	8	18	1
18	Тема 18. Вина, коктейли и их подача клиенту		10	8	18	1
19	Тема 19. Приготовление и подача чая, кофе и других напитков		10	8	18	1
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				2	
	Итого	0	180/0	142	360	16

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1	Тема 1. Мой рабочий день. Мои планы на будущее		2	15	17	
2	Тема 2. Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт			15	15	
3	Тема 3. Виды предприятий общественного питания. Рабочее место		2	15	17	
4	Тема 4. Использование компьютерных программ в организации общественного питания		2	15	17	
5	Тема 5. Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания		2	15	17	
6	Тема 6. Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья		2	15	17	
7	Тема 7. Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества		2	15	17	
8	Тема 8. Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)		2	15	17	
9	Тема 9. Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация		2	16	18	
10	Тема 10. Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов		2	16	18	
11	Тема 11. Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле		2	16	18	
12	Тема 12. Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов		2	16	18	
13	Тема 13. Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий		2	16	18	
14	Тема 14. Менеджмент и маркетинг в		2	16	18	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
	кондитерском деле					
15	Тема 15. Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар		4	16	20	
16	Тема 16. Художественное оформление и сервировка зала и стола			16	16	
17	Тема 17. Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню			16	16	
18	Тема 18. Вина, коктейли и их подача клиенту		2	16	18	
19	Тема 19. Приготовление и подача чая, кофе и других напитков		2	16	18	
	Подготовка к экзамену				30	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации					
	Итого	0	34/0	296	360	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Мой рабочий день. Мои планы на будущее.	Текст: «I'm a student». Grammar: Корректировка фонетики и правила чтения. Текст: «CV»(Резюме) Грамматика: Структура простого предложения, глаголы: to be, to have. Грамматика: Артикли: a (an), the. Множественное число имен существительных.	9	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		Текст: «My working day». Грамматика: Личные и притяжательные местоимения, числительные. Аудирование: Arriving at work. Checking e-mail, mail, voicemail. Working day.		
2	Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт	Текст: «Russian University of Cooperation» Текст «The Kazan Cooperative Institute». Грамматика: Настоящие времена активного залога. Грамматика: Типы вопросов: общие, специальные, альтернативные и разделительные.	9	
3	Виды предприятий общественного питания. Рабочее место.	Текст: «Breakfast at a Restaurant», Грамматика: Оборот there is, there are. Тексты «At McDonald's», «Welcome to Pizza Hut!», Текст «The Waiter's Work-Day». Грамматика: Местоимения a little, a few.	9	
4	Использование компьютерных программ организации общественного питания.	Текст: «Computers» Текст «Technology Evolution and the Catering Industry». Грамматика: Предлоги места и направления.	9	
5	Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания.	Текст: «I Work as a Waiter». Грамматика: Времена английского глагола. Группа временных форм Indefinite (Simple). Прошедшие времена активного залога. Лексика «Speech Etiquette». Грамматика: Неправильные и правильные глаголы. Диалог «Ordering a meal». Грамматика: Неопределенные местоимения и их производные.	9	
6	Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья.	Текст: «Cook, Professional (Workplace Entry)» Грамматика: Степени сравнения прилагательных и наречий. Текст: «At the Oriental Market». Грамматика: Парные союзы as ...as, not so ...as. Текст: «At the Supermarket». Грамматика: Безличные предложения. Текст: «Cooking». Грамматика: Слова производные от every. Текст: «Kinds of food and drinks». Грамматика: Времена активного залога. Будущие времена активного залога.	9	
7	Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества.	Текст: «At the Food Shop» Грамматика: Модальные глаголы. Текст: «Quality Standards». Грамматика: Модальные глаголы. Презентация «Menu Planning. From design to evaluation».	9	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		Грамматика: Неопределенное местоимение one и его сочетание с модальными глаголами. Грамматика: Вопросительные предложения с модальными глаголами		
8	Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)	Презентации : Recipes of Russian Dishes. Recipes of Italian Dishes. Презентации : Recipes of Japanese Dishes. Recipe «Grandma/s flying saucer cookies». Грамматика: Действительный и страдательный залог. Грамматика: Действительный и страдательный залог. Грамматика: Времена английского глагола. Грамматика: Времена английского глагола. Грамматика: Наиболее употребительные суффиксы и префиксы и их значение	9	
9	Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация	Тексты: «Dinner at a Restaurant», «Seven Ways to Present Food Like a Chef» Текст «Food presentation». Грамматика: Бессоюзное подчинение. Грамматика: Структура предложений. Грамматика: Функции указательных местоимений.	9	
10	Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов.	Тексты: «Unacceptable Ingredients for Food», Грамматика: Косвенная речь. Текст«Management of Food Safety in Food Industry Operations». Текст«Hygienic confectionery processing».	9	
11	Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле	Текст: «Russian Cuisine» Текст: « Russian meals » Текст: «Gel colouring for Sugar Paste and Marshmallow Fondant» Текст: «Cake» Текст: «Fruits» . Грамматика: Функции местоимений "what, which".	10	
12	Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов	Текст: «How to Bake Cakes and Pastries». Текст: «Cake decorating» Текст: «Pizzi-Sugar Paste for Sugar Lace» , Грамматика: Функции глагола "do" Текст: «Chak-Chak» Грамматика: Функции глаголов "should, would".	10	
13	Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана.	Текст: «Top Quality Caramel Roses» Текст: «Classic Fudge-Walnut Brownies» Текст: «51 Best Chocolate Recipes». Грамматика: Условные предложения. Грамматика: Условные предложения. Систематизация пройденного лексико-грамматического материала.	10	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	Презентация изделий.			
14	Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле	Текст: «Management: 6 steps to the success». Текст: «Marketing» Текст: «Confectionery Business Management». Грамматика: Причастие I. Грамматика: Причастие II.	10	
15	Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар.	Текст: «Types of Restaurants» «In the Bar» Грамматика: Инфинитив. Сложные формы инфинитива. Текст: «The Swedish Board» Грамматика: Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Текст: «Birthday Party at a Restaurant», Текст: «Full Course Dinner». Деловая игра «Ordering a meal», «Making a Restaurant Reservation». Семестровая контрольная работа.	10	
16	Художественное оформление и сервировка зала и стола.	Текст: «How to decorate your Dinner Room when serving Traditional Christmas Food» Текст: «Restaurant atmosphere» Текст: «Table setting». Грамматика: Complex Object. Грамматика: Complex Object.	10	
17	Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню.	Текст: «5 Rules for a balanced Menu» Текст: «Dinner Party Etiquette» Грамматика: Complex Subject. Грамматика: Complex Subject.	10	
18	Вина, коктейли и их подача клиенту.	Диалог «Finding the Right Wine». Recipes of Drinks. Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях. Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях. Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях.	10	
19	Приготовление и подача чая, кофе и других напитков	Текст: «Tea in Great Britain and in Tatarstan» Грамматика: Абсолютная причастная конструкция. Герундий. Текст: «Chinese Tea» Recipes of making coffee. Деловая игра. Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе.	10	
	Итого:		180	0

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Мой рабочий день. Мои планы на будущее.	Текст: «I'm a student». Grammar: Корректировка фонетики и правила чтения. Текст: «CV»(Резюме) Грамматика: Структура простого предложения, глаголы: to be, to have. Грамматика: Артикли: a (an), the. Множественное число имен существительных. Текст: «My working day». Грамматика: Личные и притяжательные местоимения, числительные. Аудирование: Arriving at work. Checking e- mail, mail, voicemail. Working day.	2	
2	Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт	Текст: «Russian University of Cooperation» Текст «The Kazan Cooperative Institute». Грамматика: Настоящие времена активного залога. Грамматика: Типы вопросов: общие, специальные, альтернативные и разделительные.	-	
3	Виды предприятий общественного питания. Рабочее место.	Текст: «Breakfast at a Restaurant», Грамматика: Оборот there is, there are. Тексты «At McDonald's», «Welcome to Pizza Hut!», Текст «The Waiter's Work-Day». Грамматика:Местоимения a little, a few.	2	
4	Использование компьютерных программ организации общественного питания.	Текст: «Computers» Текст «Technology Evolution and the Catering Industry». Грамматика: Предлоги места и направления.	2	
5	Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания.	Текст: «I Work as a Waiter». Грамматика: Времена английского глагола. Группа временных форм Indefinite (Simple). Прошедшие времена активного залога. Лексика «Speech Etiquette». Грамматика:Неправильные и правильные глаголы. Диалог «Ordering a meal». Грамматика: Неопределенные местоимения и их производные.	2	
6	Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья.	Текст: «Cook, Professional (Workplace Entry)» Грамматика: Степени сравнения прилагательных и наречий. Текст:«At the Oriental Market». Грамматика: Парные союзы as ...as, not so ...as. Текст:«At the Supermarket». Грамматика: Безличные предложения. Текст:«Cooking». Грамматика: Слова	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		производные от every. Текст: «Kinds of food and drinks». Грамматика: Времена активного залога. Будущие времена активного залога.		
7	Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества.	Текст: «At the Food Shop» Грамматика: Модальные глаголы. Текст: «Quality Standards». Грамматика: Модальные глаголы. Презентация «Menu Planning. From design to evaluation». Грамматика: Неопределенное местоимение one и его сочетание с модальными глаголами. Грамматика: Вопросительные предложения с модальными глаголами	2	
8	Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)	Презентации : Recipes of Russian Dishes. Recipes of Italian Dishes. Презентации : Recipes of Japanese Dishes. Recipe «Grandma/s flying saucer cookies». Грамматика: Действительный и страдательный залог. Грамматика: Действительный и страдательный залог. Грамматика: Времена английского глагола. Грамматика: Времена английского глагола. Грамматика: Наиболее употребительные суффиксы и префиксы и их значение	2	
9	Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация	Тексты: «Dinner at a Restaurant», «Seven Ways to Present Food Like a Chef» Текст «Food presentation». Грамматика: Бессоюзное подчинение. Грамматика: Структура предложений. Грамматика: Функции указательных местоимений.	2	
10	Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов.	Тексты: «Unacceptable Ingredients for Food», Грамматика: Косвенная речь. Текст «Management of Food Safety in Food Industry Operations». Текст «Hygienic confectionery processing».	2	
11	Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле	Текст: «Russian Cuisine» Текст: « Russian meals » Текст: «Gel colouring for Sugar Paste and Marshmallow Fondant» Текст: «Cake» Текст: «Fruits» . Грамматика: Функции местоимений "what, which".	2	
12	Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов	Текст: «How to Bake Cakes and Pastries». Текст: «Cake decorating» Текст: «Pizzi-Sugar Paste for Sugar Lace» , Грамматика: Функции глагола "do"	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		Текст: «Chak-Chak» Грамматика: Функции глаголов "should, would".		
13	Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий.	Текст: «Top Quality Caramel Roses» Текст: «Classic Fudge-Walnut Brownies» Текст: «51 Best Chocolate Recipes». Грамматика: Условные предложения. Грамматика: Условные предложения. Систематизация пройденного лексико-грамматического материала.	2	
14	Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле	Текст: «Management: 6 steps to the success». Текст: «Marketing» Текст: «Confectionery Business Management». Грамматика: Причастие I. Грамматика: Причастие II.	2	
15	Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар.	Текст: «Types of Restaurants» «In the Bar» Грамматика: Инфинитив. Сложные формы инфинитива. Текст: «The Swedish Board» Грамматика: Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Текст: «Birthday Party at a Restaurant», Текст: «Full Course Dinner». Деловая игра «Ordering a meal», «Making a Restaurant Reservation». Семестровая контрольная работа.	4	
16	Художественное оформление и сервировка зала и стола.	Текст: «How to decorate your Dinner Room when serving Traditional Christmas Food» Текст: «Restaurant atmosphere» Текст: «Table setting». Грамматика: Complex Object. Грамматика: Complex Object.	-	
17	Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню.	Текст: «5 Rules for a balanced Menu» Текст: «Dinner Party Etiquette» Грамматика: Complex Subject. Грамматика: Complex Subject.	-	
18	Вина, коктейли и их подача клиенту.	Диалог «Finding the Right Wine». Recipes of Drinks. Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях. Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях. Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях.	2	
19	Приготовление и подача чая, кофе и других напитков	Текст: «Tea in Great Britain and in Tatarstan» Грамматика: Абсолютная причастная конструкция. Герундий.	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		Текст: «Chinese Tea»		
		Recipes of making coffee. Деловая игра.		
		Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе.		
	Итого:		34	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Иностранный язык» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету, экзамену.

Тема 1. Мой рабочий день. Мои планы на будущее

Перевод текстов «My plans for future», «The Waiter's Work-Day». составление ситуаций с выделенными в тексте словами, составление 10 вопросов к содержанию текста.

Выполнение грамматических упражнений по теме "Артикль", "Числительные", "Множественное число имен существительных". Задания (контрольная работа) оформляются письменно в виде конспекта.

Тема 2. Российский университет кооперации . Казанский кооперативный институт

Перевод текстов "Russian University of Cooperation", "The Kazan Cooperative Institute", составление диалогов с выделенными в текстах словами, составление 8 вопросов (общий, специальный, разделительный, альтернативный) к содержанию текста. Выполнение грамматических упражнений по теме "Настоящие времена активного залога", "Типы вопросов: общие, специальные, альтернативные и разделительные". Задания (контрольная работа) оформляются письменно в виде конспекта.

Тема 3. Виды предприятий общественного питания. Рабочее место

Перевод текстов «Breakfast at a Restaurant», «At McDonald's», «Welcome to Pizza Hut!», «The Waiter's Work-Day», составление диалогов с выделенными в тексте словами, составление 8 вопросов (общий, специальный, разделительный, альтернативный) к содержанию текста. Выполнение грамматических упражнений по теме "Оборот there is, there are." "Местоимения a little, a few". Задания (контрольная работа) оформляются письменно в виде конспекта.

Тема 4. Использование компьютерных программ в организации общественного питания

Пересказ текстов: «Computers», «Technology Evolution and the Catering Industry». Изучение новой лексики по теме занятия.

Выполнение грамматических упражнений по теме «Предлоги места и направления». Устный опрос.

Тема 5. Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания

Перевод и пересказ текстов «I Work as a Waiter».

Выполнение грамматических упражнений по темам «Времена английского глагола. Группа временных форм Indefinite (Simple). Прошедшие времена активного залога. Неправильные и правильные глаголы. Неопределенные местоимения и их производные».

Изучение новой лексики «Speech Etiquette». Ответ в диалоге «Ordering a meal». Устный опрос.

Написание эссе на английском языке на тему "Etiquette in catering". Эссе должно состоять из 150-200 слов и включать введение, основную часть и заключение.

Тема 6. Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья

Пересказ текстов «Cook, Professional (Workplace Entry)», «At the Oriental Market», «At the Supermarket», «Cooking», «Kinds of food and drinks». Составление портфолио «My future profession is a cook». Изучение лексики по теме занятия для устного опроса.

Выполнение грамматических упражнений по темам "Степени сравнения прилагательных и наречий. Парные союзы as ...as, not so ...as. Безличные предложения. Слова производные от every. Времена активного залога. Будущие времена активного залога». Задания (контрольная работа) оформляются письменно в виде конспекта.

Тема 7. Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества.

Ответы на вопросы к текстам: «At the Food Shop», «Quality Standards», презентация «Menu Planning. From design to evaluation».

Изучение лексики по теме занятия для устного опроса. Создание презентаций. Выступление с презентациями происходит на занятии.

Выполнение грамматических упражнений по темам «Модальные глаголы. Вопросительные предложения с модальными глаголами. Неопределенное местоимение one и его сочетание с модальными глаголами». Задания (контрольная работа) оформляются письменно в виде конспекта.

Тема 8. Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)

Создание презентаций: Recipes of Russian Dishes. Recipes of Italian Dishes. Recipes of Japanese Dishes. Recipe «Grandma/s flying saucer cookies». Выступление с презентациями происходит на занятии.

Выполнение грамматических упражнений по темам «Действительный и страдательный залог. Времена английского глагола. Наиболее употребительные суффиксы и префиксы и их значение». Устный опрос.

Тема 9. Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация

Перевод текстов: «Dinner at a Restaurant», «Seven Ways to Present Food Like a Chef», «Food presentation». Изучение лексики по теме «Food presentation». Устный опрос.

Выполнение грамматических упражнений по темам «Бессоюзное подчинение. Структура предложений. Функции указательных местоимений». Устный опрос.

Тема 10. Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов

Перевод текстов: «Unacceptable Ingredients for Food», «Management of Food Safety in Food Industry Operations». «Hygienic confectionery processing».

Составление диалогов с выделенными в текстах словами. Написание эссе.

Выполнение грамматических упражнений по теме «Косвенная речь». Устный опрос.

Тема 11. Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле

Пересказ текстов: «Russian Cuisine», « Russian meals », «Gel colouring for Sugar Paste and Marshmallow Fondant», «Cake», «Fruits» . Изучение новой лексики для устного опроса. Составление диалогов с выделенными в текстах словами (устный опрос).

Выполнение грамматических упражнений по теме Функции местоимений "what, which". Устный опрос.

Тема 12. Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов

Пересказ текстов ««How to Bake Cakes and Pastries», «Cake decorating», «Pizzi-Sugar Paste for Sugar Lace», «Chak-Chak». устного опроса.

Выполнение грамматических упражнений по темам «Функции глагола "do". Функции глаголов "should, would"». Устный опрос.

Тема 13. Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий

Пересказ текстов «Top Quality Caramel Roses», «Classic Fudge-Walnut Brownies», «51 Best Chocolate Recipes».

Составление презентаций. Защита презентаций происходит на занятии.

Написание эссе.

Выполнение грамматических упражнений по теме «Условные предложения».

Систематизация пройденного лексико-грамматического материала». Задания (контрольная работа) оформляются письменно в виде конспекта.

Тема 14. Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле

Пересказ и составление диалогов по текстам : «Management: 6 steps to the success», «Marketing», «Confectionery Business Management».

Выполнение грамматических упражнений по теме «Причастие I. Причастие II». Устный опрос.

Изучение лексики по теме занятия для устного опроса.

Тема 15. Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар

Пересказ текстов: «Types of Restaurants», «The Swedish Board», «Birthday Party at a Restaurant», «In the Bar», «Full Course Dinner».

Подготовка вопросов (5-15) для ролевой игры «Ordering a meal», «Making a Restaurant Reservation». Вопросы составляются письменно в виде списка и озвучиваются на занятии. Устный опрос.

Выполнение грамматических упражнений по теме «Инфинитив. Сложные формы инфинитива».

Систематизация пройденного лексико-грамматического материала.

Тема 16. Художественное оформление и сервировка зала и стола

Перевод текстов: «How to decorate your Dinner Room when serving Traditional Christmas Food», «Restaurant atmosphere», «Table setting».

Выполнение грамматических упражнений по теме «Complex Object». Устный опрос.

Тема 17. Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню

Перевод текстов: «5 Rules for a balanced Menu», «Dinner Party Etiquette». Изучение новой лексики по теме занятия.

Выполнение грамматических упражнений по теме Complex Subject. Письменно в виде конспекта.

Тема 18. Вина, коктейли и их подача клиенту

Пересказ диалога «Finding the Right Wine». Изучение рецептов «Recipes of Drinks». Защита презентаций происходит на занятии.

Выполнение грамматических упражнений по теме «Согласование времен в главном и придаточном предложениях». Задания (контрольная работа) оформляются письменно в виде конспекта.

Тема 19. Приготовление и подача чая, кофе и других напитков

Перевод текстов «Tea in Great Britain and in Tatarstan», «Chinese Tea», составление диалогов по ним. Устный опрос.

Подготовка вопросов (5-15) для ролевой игры «Tea in Great Britain and in Tatarstan ». Вопросы составляются письменно в виде списка и озвучиваются на занятии. Устный опрос.

Выполнение грамматических упражнений по теме «Абсолютная причастная конструкция. Герундий».

Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Английский язык: Учебное пособие / Н.М. Дюканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 319 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/368907>

б) дополнительная литература:

1. Английский язык для экономистов : учебник / Т.В. Евсюкова, И.Г. Барабанова, С.Р. Агабабян. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2016. — 192 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/556466>

2. Английский язык для экономических специальностей: Учебное пособие / Чикилева Л.С., Матвеева И.В., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 160 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/472890>

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

1. <http://study-english.info> - Сайт для изучающих английский язык, студентов, преподавателей вузов и переводчиков

2. <http://www.mystudy.ru> - Английская грамматика на MyStudy.ru

3. <http://www.homeenglish.ru/Grammar.htm> - Английская грамматика на HomeEnglish.ru

4. <http://www.study.ru/support/handbook> - Справочник по грамматике английского языка на Study.ru

5. <http://www.grammar.sourceword.com> - Практическая грамматика английского языка на Grammar.Sourceword.com

6. <http://www.native-english.ru/grammar-> Практическая грамматика английского языка на Grammar.Sourceword.com - Грамматика английского языка на Native-English.ru

Образовательные Интернет-ресурсы по английскому языку:

1. <http://filologvia.com/publ/90> - Советы психологов - как выучить английский - каталог статей

2. <http://www.lexicool.com/russian-dictionary-translation.asp> - Русско-английский перевод онлайн, словари и ресурсы

3. <http://fin-lawyer.ru/2008/normativnye-pravovye-akty-rf-na-anglijskom-yazyke/> -

4. <http://nikitindima.name> - Блог преподавателя английского языка Дмитрия Никитина, посвященный актуальным вопросам изучения английского языка и языкознания.

5. <http://www.alleng.ru/english/engl.htm> - Учебные материалы по английскому языку, ссылки на учебные сайты, библиотеки и справочники, банки и коллекции рефератов, курсовых и пр.

6. <http://adelanta.info> - Разнообразная страноведческая информация про Англию, Великобританию, английский язык.

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры GoogleChrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.