

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час. (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	74(2,06)	32(0,89)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	72(2)	24(0,67)
• практические занятия	72(2)	24(0,67)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	8(0,22)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	252(7)	315(8,75)
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	34(0,94)	13(0,36)
Итого	360(10)	360(10)

Мазитова Ф.Л. Иностранный язык: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. - 56 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Иностранный язык» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Мазитовой Ф.Л., доцентом кафедры гуманитарных дисциплин и иностранных языков Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры гуманитарных дисциплин и иностранных языков Казанского кооперативного института (филиала) от 14.05.2018, протокол № 11

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Мазитова Ф.Л., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	5
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	5
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями).....	8
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	9
6. Лабораторный практикум.....	11
7. Практические занятия (семинары).....	11
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	15
9. Самостоятельная работа студента.....	15
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	19
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	20
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	20
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости).....	21
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	22
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	22
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) для преподавателей, образовательные технологии.....	23
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	25
1. Паспорт фонда оценочных средств.....	26
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	26
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций.....	26
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	26
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	28
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	29
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации.....	29
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации.....	35
Комплект тестовых заданий для проведения зачета/экзамена по дисциплине.....	36
2.3. Критерии оценки для проведения зачета/экзамена по дисциплине.....	39
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	40
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	41
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	42
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА И ДИСКУССИЙ.....	50
ДЕЛОВАЯ ИГРА.....	52
ТЕМЫ ЭССЕ.....	54
ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ТВОРЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ/ПРОЕКТОВ (ПРЕЗЕНТАЦИЙ).....	55

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Для изучения учебной дисциплины необходимо обладать знаниями, полученными основной образовательной программы среднего (полного) общего образования.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции:

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК-5	Знать иностранный язык в объеме, необходимом для осуществления коммуникации в профессиональной сфере.	Опрос Эссе
	Уметь использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении.	Творческое задание Деловая игра
	Владеть основами грамматики и профессиональной речевой коммуникации.	Контрольная работа

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов			
	Всего	По семестрам		
		1	2	
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	74	36	38	
Аудиторные занятия всего, в том числе:	72	36	36	
Практические занятия	72	36	36	
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2		2	
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	252	72	180	
Другие виды самостоятельной работы:	252	72	180	
Вид промежуточной аттестации - зачет, экзамен	34		34	
ИТОГО:				
Общая трудоемкость	часов	360	108	252
	зач. ед.	10	3	7

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов			
	Всего	По курсам		
		1	2	
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	32	16	16	
Аудиторные занятия всего, в том числе:	24	12	12	
Практические занятия	24	12	12	
Промежуточная аттестация (контактная работа)	8	4	4	
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	315	196	119	
Другие виды самостоятельной работы:	315	196	119	
Вид промежуточной аттестации - зачет, экзамен	13	4	9	
ИТОГО:				
Общая трудоемкость	часов	360	216	144
	зач. ед.	10	6	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

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 sauger 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. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Иностранный язык» формирует компетенцию ОК-5, необходимую для формирования компетенций ПК-2, ПК-16, ПК-19 .

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Мой рабочий день. Мои планы на будущее.	-	2	12	14
2	Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт	-	2	12	14
3	Виды предприятий общественного питания. Рабочее место.	-	2	12	14
4	Использование компьютерных программ в организации общественного питания.	-	2	12	14
5	Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания.	-	2	12	14
6	Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья.	-	4	12	16
7	Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества.	-	4	12	16
8	Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)	-	6	12	18
9	Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация	-	4	12	16
10	Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов.	-	2	14	16
11	Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле	-	6	14	20
12	Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов	-	6	14	20
13	Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий.	-	6	14	20
14	Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле	-	4	12	16
15	Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар.	-	6	20	26
16	Художественное оформление и сервировка зала и стола.	-	2	14	16
17	Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов.	-	4	14	18

№ п/п	Наименование раздела, темы	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	Планирование меню.				
18	Вина, коктейли и их подача клиенту.	-	4	14	18
19	Приготовление и подача чая, кофе и других напитков	-	4	14	18
	ИТОГО:		72	252	324

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Мой рабочий день. Мои планы на будущее.	-	2	16	18
2	Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт	-		16	16
3	Виды предприятий общественного питания. Рабочее место.	-		16	16
4	Использование компьютерных программ в организации общественного питания.	-	2	16	18
5	Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания.	-		16	16
6	Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья.	-	4	16	20
7	Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества.	-		16	16
8	Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)	-	4	16	20
9	Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация	-		16	16
10	Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов.	-		16	16
11	Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле	-	2	16	18
12	Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов	-	2	16	18
13	Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий.	-		16	16
14	Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле	-		17	17
15	Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы	-	4	18	22

№ п/п	Наименование раздела, темы	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар.				
16	Художественное оформление и сервировка зала и стола.	-		18	18
17	Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню.	-		18	18
18	Вина, коктейли и их подача клиенту.	-	2	18	20
19	Приготовление и подача чая, кофе и других напитков	-	2	18	20
	ИТОГО:		24	315	339

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
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.	2
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	2

№ п/п	Наименование темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
		Hut!», Текст «The Waiter's Work-Day». Грамматика:Местоимения a little, a few.	
4	Использование компьютерных программ в 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 производные от every. Текст:«Kinds of food and drinks». Грамматика: Времена активного залога. Будущие времена активного залога.	4
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	4
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 sauger 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	6
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.	4

№ п/п	Наименование темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
		Грамматика: Функции указательных местоимений.	
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".	6
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".	6
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.	6
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.	4
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.	6
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.	2
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.	4

№ п/п	Наименование темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
18	Вина, коктейли и их подача клиенту.	Диалог «Finding the Right Wine».	4
		Recipes of Drinks.	
		Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях.	
		Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях.	
19	Приготовление и подача чая, кофе и других напитков	Текст: «Tea in Great Britain and in Tatarstan»	4
		Грамматика: Абсолютная причастная конструкция. Герундий.	
		Текст: «Chinese Tea»	
		Recipes of making coffee. Деловая игра.	
		Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе.	
	Итого:		72

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Мой рабочий день. Мои планы на будущее.	Текст: «I'm a student». Текст: «CV»(Резюме) Корректировка фонетики и правила чтения. Грамматика: Структура простого предложения, глаголы: to be, to have. Артикли: a (an), the.	2
		Текст: «My working day». Грамматика: Множественное число имен существительных. Личные и притяжательные местоимения, числительные. Аудирование: Arriving at work. Checking e-mail, mail, voicemail. Working day.	
2	Использование компьютерных программ в организации общественного питания.	Текст: «Computers».	2
		Грамматика: Предлоги места и направления. Текст: «Technology Evolution and the Catering Industry». Презентации «Restaurants».	
3	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», Грамматика: Степени сравнения прилагательных и наречий. Парные союзы as ...as, not so ...as. Безличные предложения.	4
		Тексты: «At the Supermarket», «Cooking», «Kinds of food and drinks». Грамматика: Слова производные от every. Времена активного залога. Будущие времена активного залога.	
4	Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)	Recipes of Russian Dishes. Recipes of Italian Dishes. Recipes of Japanese Dishes. Recipe «Grandma/s flying sauger cookies».	4
		Грамматика: Действительный и страдательный залог. Времена английского глагола. Наиболее	

№ п/п	Наименование темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
		употребительные суффиксы и префиксы и их значение.	
5	Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле	Тексты: «Russian Cuisine», « Russian meals », «Gel colouring for Sugar Paste and Marshmallow Fondant» Тексты: «Cake», «Fruits» . Грамматика: Функции местоимений "what, which".	2
6	Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов	Тексты: «How to Bake Cakes and Pastries», «Cake decorating». Текст: «Pizzi-Sugar Paste for Sugar Lace» . Грамматика: Функции глагола "do" Текст: «Chak-Chak». Грамматика: Функции глаголов "should, would"	2
7	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». Грамматика: Инфинитив. Сложные формы инфинитива. Тексты «In the Bar», «Full Course Dinner». Диалоги «Ordering a meal», «Making a Restaurant Reservation». Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Семестровая контрольная работа.	4
8	Вина, коктейли и их подача клиенту	Диалог «Finding the Right Wine». Грамматика: Согласование времен в главном и придаточном предложениях. Recipes of Drinks.	2
9	Приготовление и подача чая, кофе и других напитков	Тексты: «Tea in Great Britain and in Tatarstan», «Chinese Tea», Recipes of making coffee. Грамматика: Абсолютная причастная конструкция. Герундий. Систематизация пройденного лексико-грамматического материала. Подготовка к контрольной работе. Итоговая контрольная работа.	2
	Итого:		24

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

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 sauger 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 учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

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 основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

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>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Интернет-ресурсы по грамматике английского языка:

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://filolingvia.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.

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

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

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

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

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

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

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

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

b. Windows 8

2. Система тестирования INDIGO.

3. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

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

14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий семинарского типа, 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.

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

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Иностранный язык» состоит из 19 тем и изучается на практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на практических занятиях. Практические занятия включают все темы и основные вопросы английского языка. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект, выполнять грамматические и лексические упражнения, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные вопросы по грамматике и лексике английского языка. На занятиях задействованы все виды речевой деятельности: аудирование, говорение, чтение и письмо.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует

руководствоваться конспектом и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету и экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, эссе;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета и экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Иностранный язык» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- 2) обсуждение подготовленных студентами презентаций (дискуссия, деловая игра).

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья. Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)		4		2
2	Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар. Практические занятия с применением следующих технологий:		4		2

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	- обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)				
3	Вина, коктейли и их подача клиенту. Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)		4		2
4	Приготовление и подача чая, кофе и других напитков Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)		4		2
	Итого:		16		8

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенция ОК-5 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Русский язык и культура речи

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

Код контролируемой компетенции	Контролируемые модули, разделы, темы дисциплины	Наименование оценочного средства
ОК-5	Тема 1. Мой рабочий день. Мои планы на будущее. Тема 2. Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт Тема 3. Виды предприятий общественного питания. Рабочее место. Тема 4. Использование компьютерных программ в организации общественного питания Тема 5. Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания Тема 6. Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья Тема 7. Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества Тема 8. Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки) Тема 9. Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация Тема 10. Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве. Ассортимент и совместимость ингредиентов Тема 11. Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле Тема 12. Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов Тема 13. Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий. Тема 14. Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле 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.	Опрос Эссе Творческое задание Деловая игра Контрольная работа

Код контролируемой компетенции	Контролируемые модули, разделы, темы дисциплины	Наименование оценочного средства
	Тема 16. Художественное оформление и сервировка зала и стола Тема 17. Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню Тема 18. Вина, коктейли и их подача клиенту Тема 19. Приготовление и подача чая, кофе и других напитков	

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

- степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

- суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОК-5	Знает иностранный язык в объеме, необходимом для осуществления коммуникации в профессиональной сфере. (опрос, эссе)	Верно, и в полном объеме знает иностранный язык в объеме, необходимом для осуществления коммуникации в профессиональной сфере.	С незначительными замечаниями знает иностранный язык в объеме, необходимом для осуществления коммуникации в профессиональной сфере.	На базовом уровне, с ошибками знает иностранный язык в объеме, необходимом для осуществления коммуникации в профессиональной сфере.	Не знает иностранный язык в объеме, необходимом для осуществления коммуникации в профессиональной сфере.	5
<i>Практические показатели</i>						
ОК-5	Умеет использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении. (творческое задание, деловая игра)	Верно, и в полном объеме может использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении.	С незначительными замечаниями может использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении.	На базовом уровне, с ошибками может использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении.	Не может использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении.	5
<i>Владеет</i>						
ОК-5	Владеет основами грамматики и профессиональной речевой коммуникации. (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме владеет основами грамматики и профессиональной речевой коммуникации.	С незначительными замечаниями владеет основами грамматики и профессиональной речевой коммуникации.	На базовом уровне, с ошибками владеет основами грамматики и профессиональной речевой коммуникации.	Не владеет основами грамматики и профессиональной речевой коммуникации.	5
<i>ВСЕГО:</i>						15

Шкала оценивания:

для экзамена:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	14-15	высокий
хорошо	11-13	хороший
удовлетворительно	8-10	достаточный
неудовлетворительно	7 и менее	недостаточный

для зачета:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	9-15	достаточный
незачтено	8 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Грамматические темы

1. Структура простого предложения, глаголы: to be, to have.
2. Артикли: a (an), the.
3. Множественное число имен существительных.
4. Личные и притяжательные местоимения.
5. Числительные.
6. Настоящие времена активного залога.
7. Типы вопросов: общие, специальные, альтернативные и разделительные.
8. оборот there is, there are.
9. Местоимения a little, a few.
10. Предлоги места и направления.
11. Времена английского глагола.
12. Группа временных форм Indefinite (Simple).
13. Прошедшие времена активного залога.
14. Неправильные и правильные глаголы.
15. Неопределенные местоимения и их производные.
16. Степени сравнения прилагательных и наречий. Парные союзы as ... as, not so ... as.
17. Безличные предложения. Слова производные от every
18. Модальные глаголы.
19. Вопросительные предложения с модальными глаголами.

20. Неопределенное местоимение one и его сочетание с модальными глаголами.

21. Времена страдательного залога.
22. Наиболее употребительные суффиксы и префиксы и их значение.
23. Времена английского глагола
24. Действительный и страдательный залог.
25. Бессоюзное подчинение.
26. Структура предложений.
27. Функции указательных местоимений.
28. Косвенная речь.
29. Функции местоимений "what, which".
30. Функции глагола "do".
31. Функции глаголов "should, would".
32. Условные предложения.
33. Причастие I. Причастие II.
34. Инфинитив. Сложные формы инфинитива.
35. Complex Object.
36. Complex Subject.
37. Согласование времен в главном и придаточном предложениях.
38. Абсолютная причастная конструкция.
39. Герундий.

Лексические темы

1. I'm a student.
2. CV.
3. My working day
4. The Kazan Cooperative Institute
5. Russian University of Cooperation
6. My plans for future
7. The Waiter's Work-Day
8. The economy of the Russian Federation
9. The Economy of Tatarstan
10. Marketing
11. Kinds of food and drinks
12. Cooking
13. At the Food Shop
14. At the Oriental Market
15. At the Supermarket
16. I Work as a Waiter
17. Speech Etiquette
18. Breakfast at a Restaurant
19. In the Bar
20. At McDonald's
21. The Swedish Board

22. Welcome to Pizza Hut
23. Types of Restaurants
24. Restaurant Guides
25. Economics
26. Dinner at a Restaurant
27. Birthday Party at a Restaurant
28. Ordering a meal
29. Dinner at a Restaurant
30. Making a Restaurant Reservation
31. Russian meals
32. Russian Cuisine
33. Recipes of Russian Dishes
34. Eating out in Paris
35. Italian cuisine
36. Recipes of Italian Dishes
37. British cuisine
38. Traditional English dishes
39. Japanese cuisine
40. Recipes of Japanese Dishes
41. Fruits
42. Chak-Chak
43. Recipes for cooking candies, cakes, pies.
44. Finding the Right Wine
45. Recipes of Drinks.
46. Tea in Great Britain and in Tatarstan
47. Chinese Tea

Типовые контрольные задания:

1. Translate words and word combinations into English and make up a short situation with them: устраиваться на работу, резюме, образование, хорошо оплачиваемая работа, внешность, лаконичный, объяснение.

2. Translate into English:

- а) Он пишет книги об образовании.
- б) Этот документ очень важен для устройства на работу.
- в) Его предыдущий работодатель был очень злым.
- г) Он не курит и не пьет алкоголь.

3. Fill in the gaps and translate into Russian: n_ _ghb_ _r, ach_ _v_m_nt, _mpr_ss_ _n, _nt_rv_ _w_r, d_c_s_ _n.

4. Correct mistakes in the sentences:

- а) She wants to get thise post.
- б) He learns forein langages.

- в) Her writes true infarmation.
- г) An interview is a meeting betwen your and your future imployer.

5. Answer the following question (4-5 sentences):

Is it important to have an interesting and well-paid job? Why?

6. Translate words and word combinations into English and make up a short situation with them: узнавать о вакансиях, данные, соответствующее отношение, собеседование, представитель, зарплата, готовность.

7. Translate into English:

- а) Она ищет хорошо оплачиваемую работу.
- б) Она пишет статьи для местной газеты.
- в) Его предыдущая работа была скучной.
- г) Он предпочитает носить джинсы и кроссовки.

8. Fill the gaps and translate into Russian: _mpl_ _ _ _, _dv_nt_g_, _nt_rr_pt_ _n, _xp_r_ _nc_, _d_ _r.

9. Correct mistakes in the sentences:

- а) He drinks alcoholl.
- б) She is agresive end loud.
- в) He often yawns and shrugs sholders.
- г) Try to lean about hise working hours.

10. Answer the following question (4-5 sentences):

Is it important to have an interesting and well-paid job? Why?

11. Translate words and word combinations into English and make up a short situation with them:

Процесс управления, ценность, поток товаров, биржа труда, потребитель, спрос, маркетинговые инструменты.

12. Translate sentences into English:

- а) Цель этой организации – создание и продвижение товаров.
- б) Она всегда может решить сложные проблемы.
- в) Он решил продать машину.
- г) Удовлетворение потребительских потребностей – ключ к успеху в маркетинге.

13. Fill the gaps and translate into Russian:

Cr_ _t_ _n, s_rv_c_, _mp_ct, _mpl_ _ _r, c_mm_rc_ _ls, d_sc_ _nt, f_nct_ _n.

14. Answer the questions (3-5 sentences):

- a) Why is marketing everywhere?
- b) Why do you study marketing?

15. Translate words and word combinations into English and make up a short situation with them:

Коммерческая деятельность, выгода, потенциальный работодатель, искусство продаж, покупатель, расходы, принимать решения.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. My working day ... at 8 o'clock every day.

- a) starts
- b) started
- c) will start
- d) have started

2. It usually ... me 40 minutes to get to the college.

- a) took
- b) takes
- c) taking
- d) taken

3. Two years ago my brother ... school and ... Moscow State University.

- a) finish, enter
- b) finishes, enters
- c) finishing, entering
- d) finished, entered

4. My favorite _____ at school were history and geography.

- a) periods
- b) lessons
- c) subjects
- d) tasks

5. Congratulations! I hear you _____ your examination yesterday.

- a) failed
- b) revised
- c) passed
- d) do badly in

6. Найдите правильный перевод: have a snack

- a) копчённая колбаса

- b) картофельное пюре
- c) спелые помидоры
- d) перекусить

7. _____ people are early risers.

- a) any
- b) some
- c) no
- d) somebody

8. Have you got _____ objections?

- a) no
- b) some
- c) any
- d) anything

9. You can buy stamps at _____ post office.

- a) any
- b) some
- c) no
- d) something

10. I don't know about it; ask _____ else.

- a) nobody
- b) anybody
- c) somebody
- d) something

Литература для подготовки к зачету/экзамену:

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>

Промежуточная аттестация

2.2 Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Иностранный язык

Билет 1

1. Are you interested in the world of business?
2. Would you like to work as a Waiter?
3. What are the duties of a catering inspector?

Билет 2

1. What kind of business would you like to start?
2. Tell about Recipe of Japanese Sushi.
3. Why are fruit and vegetables useful?

Билет 3

1. Do you read any business magazines?
2. What dairy products do you know?
3. What is fast food?

Билет 4

1. Do men or women make more successful business people?
2. What do you know about catering company ethics?
3. What is healthy food?

Билет 5

1. What advice would you give to people starting in business?
2. Why is food the premier source of energy for a man?
3. What is English tea?

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения зачета/экзамена по дисциплине

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Иностранный язык

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Выберите правильный перевод слова: Expenses
 - a) доходы
 - b) расходы
 - c) покупки

2. Выберите правильный перевод выражения: Credit rate
 - a) условия кредита
 - b) кредитная ставка
 - c) обязательства по кредиту

3. Выберите правильный перевод выражения: Foreign trade
 - a) внешняя торговля
 - b) иностранная торговля
 - c) внутренняя торговля

4. Выберите правильный перевод слова: Demand
 - a) спрос
 - b) предложение
 - c) товар

5. Выберите точный перевод данного предложения: It is better to have a written agreement with a manufacturer
 - a) Лучше иметь письменное соглашение с производителем
 - b) Вам бы лучше иметь письменное соглашение с производителем
 - c) Письменное соглашение с производителем – вот, что вам необходимо иметь

6. Выберите правильный перевод выражения: To allow credit

- a) предоставлять кредит
- b) получать кредит
- c) покупать в кредит

7. Выберите точный перевод данного предложения: It is important that you know this rule

- a) Это важно, чтобы вы знали это правило
- b) Важно знать это правило
- c) Важно, чтобы вы знали это правило

8. Выберите правильный перевод слова: Supply.

- a) предложение
- b) спрос
- c) товар

9. Выберите правильный перевод слова: Налогообложение.

- a) taxation
- b) supply
- c) logistics

10. Выберите правильный перевод слова: Purchases

- a) затраты
- b) доходы
- c) покупки

11. Выберите правильный перевод выражения: Lump sum

- a) большая часть суммы
- b) частями
- c) вся сумма сразу

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Подберите синонимы к подчеркнутому слову: The owner's liability in the sole proprietorship is greater than in any other forms of ownership

- a) interest
- b) responsibility
- c) profit

2. Подберите синоним к слову: Items

- a) stages
- b) levels
- c) commodities

3. Из данных вариантов подберите синоним к выделенному слову: The coun-try has an overall area of 322 km²

- a) whole
- b) major
- c) total

4. Подберите синоним к слову: Overseas

- a) domestic
- b) foreign
- c) incorporated

5. Заполните пропуск is an economic principle that describes a consumer's desire and willingness to pay a price for a specific good or service.

- a) demand
- b) supply
- c) trade

6. Вставьте подходящие предлоги: An entrepreneur takes ... responsibility ... other people

- a) for ... on
- b) on ... for
- c) on ... to

7. Подберите соответствующий предлог. If you don't have a credit card with you, you may pay ... cash

- a) in
- b) by
- c) out

8. Вставьте подходящий предлог: The territory of the republic is divided ... several economic regions

- a) in
- b) into
- c) for

9. Заполните пропуск A privately owned, for-profit corporation is owned by who elect a board of directors.

- a) shareholders
- b) proprietors
- c) directors

2.3. Критерии оценки для проведения зачета/экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на зачете на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 80 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете (не более 20 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 55 до 100 баллов – «зачтено»;
- менее 55 – «не зачтено».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 55 %, то автоматически выставляется оценка «не зачтено» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Материалы для текущего контроля

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

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Иностранный язык»

Контрольные работы по дисциплине «Иностранный язык» состоят из грамматических заданий.

1 семестр - Семестровая контрольная работа

Вариант 1

1. Вставьте пропущенные формы глагола to be:

- a) She _____ a teacher.
- b) I _____ an economist.
- c) They _____ funny.
- d) _____ he a student?
- e) He _____ good at cooking.

2. Переведите на английский язык:

- a) Она актриса?
- b) Он добрый?
- c) Ты не студент.
- d) Мы дети.
- e) Они спортсмены.

3. Переведите предложения, используя притяжательные местоимения:

- a) Это его брат.
- b) Они их друзья.
- c) Он ее муж.
- d) Они наши друзья.

4. Переведите выражения, используя притяжательный падеж:

- a) Сад моего друга
- b) Идея стилиста
- c) Квартира Джека
- d) Документы адвоката.

5. Переведите слова и выражения на АЯ и составьте с ними предложения:

Проводить время; Живопись; Заботиться о к-л; Официантка; Путешествие; Столица; Стиральная машина.

6. Напишите данные существительные во множественном числе:
Flat, method, woman, leaf, discovery, hero, match, goose, city, school.

7. Вставьте артикли, где необходимо:

- a) I have _____ two brothers.
- b) Where is _____ dog?
- c) He is not _____ doctor.
- d) She is at _____ school.
- e) What's _____ weather like today? _____ weather is fine.
- f) There is _____ big sofa in this room.

8. Переведите предложения, обращая внимание на местоимения в объектном падеже:

- a) Покажи нам их дом.
- b) Дай им тетрадь.
- c) Расскажи ей о наших планах.
- d) Помоги ему сделать домашнее задание.

9. Заполните пропуски глаголами have или has:

- a) We _____ a good flat.
- b) Henry _____ a sister.
- c) She _____ a funny cat.
- d) They _____ interesting books.

10. Составьте четыре типа вопроса к следующему предложению:

- a) He goes to school every day.
- b) He speaks English.

Вариант 2

1. Вставьте пропущенные формы глагола to be:

- a) He _____ a doctor.
- b) They _____ businessmen.
- c) We _____ curious.
- d) _____ she a pupil?
- e) He _____ interested in reading different books.

2. Переведите на английский язык:

- a) Он менеджер?
- b) Они веселые?

- c) Мы друзья.
- d) Она его сестра.
- e) Это книга.

3. Переведите предложения, используя притяжательные местоимения:

- a) Это его карандаш.
- b) Мы его братья.
- c) Ее платье красивое.
- d) Их машина дорогая.

4. Переведите выражения, используя притяжательный падеж:

- a) Дом моего брата.
- b) Картина знаменитого художника.
- c) Кот Анны.
- d) Газеты дедушки.

5. Переведите слова и выражения на АЯ и составьте с ними предложения:

Играть на гитаре; Опытный; Увлечаться ч-л; Сантехник; Вязание; Этаж; Пылесос.

6. Напишите данные существительные во множественном числе:

Bed, house, child, shelf, lady, bench, tomato, mouse, friend, doll.

7. Вставьте артикли, где необходимо:

- a) She is at ___ work now.
- b) Where is ___ book?
- c) She has ___ child.
- d) He is at ___ home.
- e) Open ___ window, please.
- f) ___ sun is yellow.

8. Переведите предложения, обращая внимание на местоимения в объектном падеже:

- a) Принеси ей ту книгу.
- b) Принеси ему ручку.
- c) Прочитай им этот рассказ.
- d) Напиши им письмо.

9. Заполните пропуски глаголами have или has:

- a) Charlie _____ three sisters.
- b) I _____ two Spanish books.
- c) Ann _____ two sons.
- d) They _____ curious friends.

10. Составьте четыре типа вопроса к следующему предложению:

- a) She goes to the south every year.
- b) They are fond of travelling.

Вариант 3

1. Переведите на английский:

- a) Они, должно быть, уехали в Нью-Йорк.
- b) Тебе следовало рассказать ему об этом.
- c) Вам придётся немного подождать.
- d) Они, может быть, работают за границей.
- e) Ему не разрешают купаться в этой реке.

2. Переведите на русский:

- a) This child must spend more time in the open air.
- b) She can translate this article without a dictionary.
- c) We were allowed to go to the cinema.
- d) It must be very difficult to learn Chinese.

3. Переведите на английский:

- a) Он не знает ее.
- b) Уроки английского раздражали его.
- c) Он решил развивать свой бизнес.
- d) Он не получил прибыль.
- e) Все знают о его достижениях.
- f) Она изучает особенности этой организации.
- g) Он будет сознательно принимать решения.
- h) Принадлежит ли он к высококонравственной элите?
- i) Достигли ли они своих целей?
- j) Он не будет проводить это собрание.
- k) Поощрял ли работодатель своих сотрудников?
- l) Будут ли они покупать эти книги?
- m) Они опишут иерархию потребностей.
- n) Он все понимает.

Вариант 4

1. Переведите английский:

- a) Никто не мог мне помочь.
- b) Ты сможешь сделать эту работу завтра.
- c) Ученикам следует (моральный долг) слушаться учителей.
- d) Вы умеете говорить по-испански.
- e) Он умеет петь, но не умеет танцевать.

2. Переведите на русский:

- a) It must be very difficult to learn Chinese.
- b) They had to go to the party.
- c) You should read these books.
- d) He may be busy.

3. Переведите английский:

- a) Забыл ли он меня?
- b) Я часто перечитываю эту книгу.
- c) Он отрицал все свои действия.
- d) Она не применяет информационные технологии в своей работе.
- e) Будут ли они решать эту проблему?
- f) Они не закончили свою работу вовремя.
- g) Она думает о своей карьере.
- h) Он будет устраиваться на работу.
- i) Получает ли он хорошую зарплату?
- j) Он изучил ключевые факторы этой теории.
- k) Ему нравится ее улыбка.
- l) Он закончит статью завтра.
- m) Она встретила его в прошлом году.
- n) Она ничего не понимает.

2 семестр - Семестровая контрольная работа

Вариант 1

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в требуемой форме.

- a) If I don't manage to finish my report today, I (to stay) at home tomorrow.
- b) If I (to be) a musician, I should be very happy.
- c) If he had warned me, I (to do) the work in time.
- d) If I (to have) this rare book, I should gladly lend it to you.
- e) You will never finish your work, if you (to waste) your time like that.
- f) I wish you (to read) more in future.
- g) If my mother (to win) a million pounds, she would spend it as fast as possible.
- h) I wish I (can) give up smoking.
- i) If he were more courageous, he (not to be afraid).
- j) You won't understand the rule, if you (not to listen) to the teacher.

2. Переведите.

- a) Жаль, что она делает так много ошибок в речи.
- b) Если завтра будет хорошая погода, мы поедем за город.
- c) Если бы у моего брата было время сейчас, он бы помог им.
- d) Если бы я видел его вчера, я спросил бы его об этом.
- e) Если бы он знал английский язык хорошо, он перевел бы вчера эту

статью.

f) Если бы он не следовал советам врача, он бы не поправился так быстро.

g) Жаль, что вы выключили телевизор так поздно.

h) Если бы у меня было достаточно денег, я бы купил эту картину.

i) Вы бы много знали, если бы регулярно читали эти книги.

j) Если бы я знал испанский, я бы уже давно поговорил с ней.

3. Составьте ситуацию, используя в ней Conditional sentences (5-6).

Вариант 2

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в требуемой форме.

a) If my brother (to be) in trouble, I'll help him of course.

b) I should be very glad if he (to come) to my place.

c) I should not have bought the car if my friend (not to lend) me money.

d) Your brother (to become) much stronger if he took cold baths regularly.

e) If it (to snow), the children will play snowballs.

f) I wish you (to send) word as soon as you arrive.

g) If I had more time, I (to read) more books.

h) I wish it (to be) sunny.

i) If he (to work) hard, he would have achieved great progress.

j) If you gave me your dictionary for a couple of days, I (to translate) this

text.

2. Переведите.

a) Если бы он пришел сегодня вечером.

b) Я дам вам эту книгу, если вы вернете ее на следующей неделе.

c) Если бы он был здесь, он помог бы нам.

d) Он не простудился бы, если бы надел теплое пальто.

e) Если бы вы работали усерднее в прошлом году, вы бы теперь хорошо знали английский.

f) Если бы я не был так занят в эти дни, я бы помог тебе вчера.

g) Жаль, что мы опоздали на поезд.

h) Если я напишу хорошую картину, я тебе ее отдам.

i) Я сделаю это, если у меня будет время.

j) Жаль, что я не послушал его совета.

3. Составьте ситуацию, используя в ней Conditional sentences (5-6).

Вариант 3

1. Translate into English

- a) Анна видела, что он разговаривает с другом.
- b) Она не слышала, как я вошел в комнату.
- c) Он наблюдал, как мама моет посуду.
- d) Мне бы хотелось, чтобы они приехали к нам.
- e) Папа заставил меня прочитать рассказ.

2. Make sentences with Complex Object

- a) The doctor touched the boy's leg. The boy felt it.
- b) Pete bought some flowers. His friend saw it.
- c) The ship sailed away from the shore. They saw it.

3. Translate into Russian

- a) At the stop she saw another girl waiting for the bus.
- b) I heard him telling the teacher about it.
- c) We saw some people washing clothes in the stream (ручей).
- d) We stood on deck (палуба) and watched the sun going down.
- e) He felt his heart beating with joy.

4. Make some questions(2-3) with Complex Object

Вариант 4

1. Translate into English

- a) Учитель заметил, что ученики разговаривают.
- b) Дети смотрели, как мы играем.
- c) Он не хотел, чтобы мама кричала.
- d) Я желаю, чтобы она хорошо отдохнула.
- e) Мама разрешила, чтобы я погуляла с друзьями.

2. Make sentences with Complex Object

- a) He slipped and fell. I saw it.
- b) Jane saw her neighbour. He opened the door of his flat and went in.
- c) I heard him. He shut the door of the study.

3. Translate into Russian

- a) We saw him cross the street looking to the left and to the right.
- b) We saw them jump with parachutes.
- c) In the room he could see a man sitting in an old armchair.
- d) He went back to the window and, looking through it, suddenly saw her walking down the street.
- e) The people living in the north do not see the sun come out for months.

4. Make some questions(2-3) with Complex Object

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задания выполнены верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задания выполнены с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задания выполнены на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задания не выполнены.

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

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА И ДИСКУССИЙ

по дисциплине «Иностранный язык»

I. Темы для составления диалогов

1. My plans for future.
2. Cooking
3. Fast Food
4. Everyday Meals
5. Ordering a meal
6. Dinner at a Restaurant
7. Placing a Drink Order
8. Making a Restaurant Reservation
9. Food – Meat, Seafood & Drinks
10. Russian meals
11. Tatar meals
12. French cuisine
13. American meals
14. Finding the Right Wine
15. Dining with a Foodie
16. Eating out in London
17. At the restaurant in Kazan
18. Ordering a Meal
19. Small Talk at a Business Lunch
20. A Problem with a Restaurant Check

II. Темы для составления монологов

1. My future profession is a Waiter
2. My future profession is a Cook
3. Main Economics Laws
4. The economy of Russia
5. The economy of Tatarstan
6. Types of business
7. Professional Ethics
8. Food and drinks
9. Tea in Great Britain

10. Cooking
11. British meals
12. Russian meals
13. Eating out in Paris
14. History of Restaurants
15. Russian cuisine
16. National cuisines of the world
17. Chinese cuisine
18. Recipes of making coffee
19. Fruits
20. I like to bake pies and cakes

III. Тематика дискуссий

1. Managing the company: pros and cons.
2. Advertising: for or against.
3. Being a Cook: advantages and disadvantages.
4. Money often costs too much.
5. Starting your own business.
6. Information Cooks Technologies: advantages and disadvantages.
7. Foreign trade: for or against.
8. International Cooks Relations: for or against.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он раскрыл тему грамматически, фонетически и лексически правильно;
- оценка «хорошо», если студент частично раскрыл тему, но грамматически, фонетически и лексически правильно;
- оценка «удовлетворительно», если студент частично раскрыл тему, но имеются грамматические, фонетические и лексические ошибки;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не раскрыл тему, имеются грамматические, фонетические и лексические ошибки.

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

ДЕЛОВАЯ ИГРА

по дисциплине «Иностранный язык»

I вариант

1. Тема: В ресторане (At the Restaurant)

2. Концепция игры.

План проведения: оформление зала (hall decoration), заказ столика (reservation), выбор места (choice of place in the restaurant), прибытие и встреча гостей (Arrival and meeting guests), выбор меню (choice of menus), ожидание приготовления блюд (waiting for cooking), обслуживание клиентов (customer service), музыка (music), подача десерта и напитков (dessert and beverage supply), оплата заказа (payment order), чаевые (tip), проводы гостей (departure of guests).

Роли: посетители ресторана (restaurant diners), официант (waiter), музыканты в зале (musicians in the hall), шеф-повар (Chef).

3. Ожидаемые результаты: поэтапное проигрывание ситуаций (диалогов) на английском языке, использование необходимых фраз для ведения разговора на английском языке в ресторане, повышение уровня владения языком в профессиональной сфере.

II вариант

1. Тема: Приготовление блюда или напитка на кухне предприятия общественного питания (Preparation of meals or a drink in the kitchen catering).

2. Концепция игры.

План проведения: выбор блюда или напитка (choice of food or drink), выбор продуктов (Product selection), обработка продуктов (food processing), оформление блюда/напитка (registration of food / drink), подача к столу (Serve).

Роли: повара (cooks), шеф-повар (Chef), менеджер (manager), официант (waiter), посетители ресторана (restaurant diners).

3. Ожидаемые результаты: поэтапное проигрывание ситуаций (диалогов) на английском языке, использование необходимых фраз для ведения разговора на английском в предприятии общественного питания, повышение уровня владения языком в профессиональной сфере.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он раскрыл тему деловой игры грамматически, фонетически и лексически правильно;
- оценка «хорошо», если студент частично раскрыл тему деловой игры, но грамматически, фонетически и лексически правильно;
- оценка «удовлетворительно», если студент частично раскрыл тему деловой игры, но имеются грамматические, фонетические и лексические ошибки;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не раскрыл тему деловой игры, имеются грамматические, фонетические и лексические ошибки.

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

ТЕМЫ ЭССЕ

по дисциплине «Иностранный язык»

1. Business: for or against.
2. What are the good and bad things about working in Cooking management?
3. Management makes people happy. Do you agree or disagree.
4. What qualities do you need to be a successful Cook/Waiter?
5. What makes a good leader or manager?
6. Cooking
7. National cuisines of the world
8. Preparation and supply of tea, coffee
9. Russian Cuisine
10. Types of catering

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полностью раскрыл тему эссе, использовал большое количество профессиональной лексики;
- оценка «хорошо», если студент полностью раскрыл тему эссе, но использовал небольшое количество профессиональной лексики и имеются грамматические и лексические ошибки;
- оценка «удовлетворительно», если студент частично раскрыл тему эссе, использовал небольшое количество профессиональной лексики и имеется грамматические и лексические ошибки;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не раскрыл тему эссе, использовал небольшое количество профессиональной лексики и имеются грамматические и лексические ошибки.

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

**ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ТВОРЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ/ПРОЕКТОВ
(ПРЕЗЕНТАЦИЙ)**

по дисциплине «Иностранный язык»

Индивидуальные творческие задания (проекты) - подготовка презентаций на следующие темы:

1. Profession Cook
2. Waiter Profession
3. Markets.
4. Kinds of food and drinks
5. Cooking
6. Food raw materials
7. Birthday Party at a Restaurant
8. In the Bar
9. Types of Restaurants
10. Table setting
11. Russian cuisine
12. Tatar cuisine
13. Menu Planning
14. The basics of healthy eating
15. Finding the Right Wine
16. Desserts, sweets
17. Drinks
18. Recipes for specific dishes and drinks
19. British cuisine
20. My favorite dish

Особенности выполнения заданий: мультимедийная презентация, 10-15 слайдов.

Требования к содержанию: содержание должно соответствовать теме презентации, должны быть выделены ключевые слова и термины, презентация должна содержать различные примеры и иллюстрации.

Требования к оформлению выполненных заданий

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется, если презентация выполнена согласно всем требованиям;
- оценка «хорошо» выставляется, если презентация выполнена согласно всем требованиям, но имеются грамматические ошибки;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если презентация выполнена, но частично соответствует требованиям, имеются грамматические ошибки;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если презентация не выполнена.