

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор



А.Р. Набиева

М.П.

« 20 » декабря 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**  
**ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**ОФИЦИАНТ**  
**КВАЛИФИКАЦИЯ ОФИЦИАНТ 5 РАЗРЯДА**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Цель изучения дисциплины

Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

1. речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

2. языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

3. социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование 4 умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

4. компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

5. учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

6. развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей специальности; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

### 1.2. Учебные задачи дисциплины

В результате изучения дисциплины слушатель должен

#### **знать/понимать:**

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО;

#### **уметь:**

##### **говорение**

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к информации;

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; – заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

Использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

1.3. Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины «Иностранный язык», осуществляется в форме промежуточного контроля (тестирование) и в форме промежуточной аттестации (зачет).

**2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.2. Наименование, содержание и результаты освоение дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание	Результаты освоения	Образовательные технологии
1	Речевой этикет. Встреча, проводы гостей в ресторане, предложение меню и карты вин	Изучение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения. Изучение языкового материала: идиоматические выражения, оценочная лексика, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках темы. Изучение текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе	Знать лексические единицы по теме. Знать языковой материал по теме. Знать тексты построенные на языковом материале для повседневного и профессионального общения.	Лекции, практические занятия, семинары

		инструкции и нормативные документы по специальности.		
2	Сервировка стола (завтрак, обед, ужин, банкетное обслуживание)	Изучение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения. Изучение языкового материал: идиоматические выражения, оценочная лексика, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках темы. Изучение текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности.	Знать лексические единицы по теме. Знать языковой материал по теме. Знать тексты построенные на языковом материале для повседневного и профессионального общения.	Лекции, практические занятия, семинары
3	Алкогольные и безалкогольные напитки. Коктейли (аперитивы, джестивы, слоистые, десертные)	Изучение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения. Изучение языкового материал: идиоматические выражения, оценочная лексика, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках темы. Изучение текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности.	Знать лексические единицы по теме. Знать языковой материал по теме. Знать тексты построенные на языковом материале для повседневного и профессионального общения.	Лекции, практические занятия, семинары
4	Меню. Составление и предложение меню, кулинарные характеристики блюд	Изучение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения. Изучение языкового материал:	Знать лексические единицы по теме. Знать языковой материал по теме. Знать тексты построенные на языковом материале для	Лекции, практические занятия, семинары

		идиоматические выражения, оценочная лексика, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках темы. Изучение текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности.	повседневного и профессионального общения.	
5	Оплата счета. Денежные единица стран мира	Изучение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения. Изучение языкового материал: идиоматические выражения, оценочная лексика, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках темы. Изучение текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности.	Знать лексические единицы по теме. Знать языковой материал по теме. Знать тексты построенные на языковом материале для повседневного и профессионального общения.	Лекции, практические занятия, семинары

### 2.3.Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Речевой этикет. Встреча, проводы гостей в ресторане, предложение меню и карты вин.

Занятие 1.

Цель занятия: Изучить речевой этикет.

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Занятие 2.

Цель занятия: Изучить правила встречи, проводов гостей в ресторане, предложения меню и карты вин

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Тема 2. Сервировка стола (завтрак, обед, ужин, банкетное обслуживание).

Занятие 3.

Цель занятия: Изучение сервировки стола (завтрак, обед, ужин).

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Занятие 4.

Цель занятия: Изучение сервировки стола (банкет).

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Тема 3. Алкогольные и безалкогольные напитки. Коктейли (аперитивы, дигестивы, слоистые, десертные).

Занятие 5.

Цель занятия: Изучение алкогольных и безалкогольных напитков.

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Занятие 6.

Цель занятия: Изучение коктейлей (аперитивы, дигестивы, слоистые, десертные).

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Тема 4. Меню. Составление и предложение меню, кулинарные характеристики блюд

Занятие 7.

Цель занятия: Изучение меню.

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.

3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Занятие 8.

Цель занятия: Изучение требований к составлению и предложению меню.

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Занятие 9.

Цель занятия: Изучение кулинарных характеристик блюд.

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Тема 5. Оплата счета. Денежные единица стран мира

Занятие 10.

Цель занятия: Изучение правил оплаты счета.

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Занятие 11.

Цель занятия: Изучение денежных единиц стран мира.

1. Ознакомление с новыми лексическими единицами, связанными с тематикой.
2. Ознакомление с идиоматическими выражениями, оценочной лексикой, единицами речевого этикета и обслуживающими ситуациями общения в рамках темы.
3. Ознакомление с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального общения.

### 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. В процессе освоения дисциплины «Иностранный язык» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:
  - Лекции.
  - Семинарские занятия.
  - Устные домашние задания.
2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:
  - Анализ деловых ситуаций.
  - Групповые дискуссии.
  - Интерактивные лекции, интерактивные семинары.
  - Деловые игры.

#### 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. Рекомендуемая литература:

1. Агабекян , И.П. Английский язык / И.П. Агабекян. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 318с.
2. Бутник , В.В. Большой Англо-русский политехнический словарь / В.В. Бутник. – Москва: Изд-во ЭТС, 1999. – 800с.
3. Верба , Л.Г. Грамматика современного английского языка / Л.Г. Верба, Г.В. Верба. – Москва: Изд-во Логос , 2001. – 368с.
4. Долгина , О.А. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков / О.А. Долгина, И.Л. Колесникова. – СПб: Дрофа, 2008. – 432с.
5. Сидорова, Ю.Ю. Английский язык для ресторанного сервиса / Ю.Ю. Сидорова. – М.: Академия, 2014. – 192с.

##### 4.2. Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. Английский язык – Википедия. – Режим доступа : [www.ru.wikipedia.org.English](http://www.ru.wikipedia.org.English).
2. Английский язык. – Режим доступа : [www.english.ru](http://www.english.ru)
3. Английский язык для HOMEENGLISH. – Режим доступа : [www.homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru)
4. Английский язык. – Режим доступа : [www.enlishspace.com](http://www.enlishspace.com)
5. Английский язык. – Режим доступа : [www.english4free.ru](http://www.english4free.ru)
6. Английский язык. – Режим доступа: [www.Speakyclub.ru](http://www.Speakyclub.ru)
7. Английский язык. – Режим доступа : [www.yazykmira.ru](http://www.yazykmira.ru)
8. Английский язык. – Режим доступа : [www.planetenglish.ru](http://www.planetenglish.ru)
9. Английский язык – все для изучающих английский язык. – Режим доступа : [www.englishlanguage.ru](http://www.englishlanguage.ru)
10. Английский язык. – Режим доступа : [www.english-source.ru](http://www.english-source.ru)

##### 4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Иностранный язык» обеспечена современным технологическим оборудованием:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- напольный флип-чарт;
- классная доска.

#### 5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

##### 5.1. Вопросы к зачету:

1 variant

##### 1. Назовите следующие блюда:

1. This soup is served cold and has dark red colour.
2. It is a many-layered cooked semolina with layers of jam and baked-milk skin.
3. This soup is served cold, its base kvas.

##### 2. Разделите на 2 группы: Food и Drinks



Cake, dill, yogurt, cookie, sweets, apple, pie, boiled egg, pear, peanuts, mineral water, potato chips, cabbage, cornflakes.

3. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям:

1. Many ways of cutting a) мясной фарш
2. Sauerkraut b) заправка
3. Miced meat c) зернистая икра
4. Soft caviar d) квашенная капуста
5. Flavouring e) способы нарезки

4. Переведите на английский язык:

1. Это блюдо готовят из мяса и овощей. \_\_\_\_\_
2. Мою маму попросили испечь яблочный пирог. \_\_\_\_\_
3. Лимон режется тонкими ломтиками \_\_\_\_\_
4. Обед был приготовлен вчера \_\_\_\_\_
5. Мясо было пожарено мамой. \_\_\_\_\_

5. Заполните пропуски, используя слова в колонках

Ingredients	Verbs	Cooking instructions
Some apples	take	_____ some _____ and _____ them. Take 2 bananas. _____ the fruit into pieces. _____ 5 strawberries. _____ with a _____. You don't need any sugar. _____ some _____ on the top. Enjoy your fruit salad.
2 bananas	mix	
5 strawberries	cut	
A spoonful of yogurt	wash	
Some ice cream	add	
	put	

2 variant

1 Назовите следующие блюда :

1. They are small ring-shaped crackers.
2. This sour-milk product is made from baked milk.
3. You can't spoil it with butter.

2. Разделите на 2 группы: Food и Drinks

Tomato juice, dill, cucumber, chocolate bar, celery, orange, pie, fried egg, pear, banana, lemonade, potato chips, carrot, cornflakes.

3. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям:

1. Dressed with mayonnaise a) моченые яблоки
2. Boiled carrots b) вареная морковь
3. Soaked apples c) приправленный майонезом
4. Whipped cream d) мясной бульон
5. broth e) взбитые сливки

4. Переведите на английский язык:

1. Гостям предложили ягненка с тушеной капустой.

1. Самовар используется для кипячения чая. \_\_\_\_\_
2. Меня попросили приготовить вишневый пирог \_\_\_\_\_
3. Сыр порезали специальным ножом. \_\_\_\_\_
4. Окрошку подадут в жаркую погоду. \_\_\_\_\_

5. Заполните пропуски, используя слова в колонках

Ingredients	Verbs	Cooking instructions
2 eggs	pour	_____ eggs in a bowl pouring milk into it little by little. You should just _____ the yolk and the white, not froth it up. _____ some salt. _____ some vegetable oil on a frying pan and accurately turn the pan so that the oil will spread all over the surface. Make it hot and pour the egg-and-milk blend. Spread it evenly over the pan. _____ the omelet for 2 minutes at each side. _____ hot.
milk – 125 ml;	blend	
salt – 0.5 of a teaspoon;	fry	
vegetable oil for frying.	serve	
	stir up	

3 variant

1 Назовите следующие блюда :

- It is a sort of dry granulated cream cheese.
- They are made from dough and different kinds of filling and are cooked in boiling water.
- This kind of salad is called 'Russian salad' all over the world? But the Russians call it with French name.

2. Разделите на 2 группы: Food и Drinks

water, meat, potato, juice, beer, carp, duck, cocoa, cabbage, ham, cherry, tea, cake, wine, rice, pork chop.

3. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям:

- Candied a) маринованные помидоры
- Diced b) крепкий мясной бульон
- Pickled tomatoes c) нарезанный кубиками
- stock d) засахаренный
- chopped meat e) рубленое мясо

4. Переведите на английский язык:

- Обед будет приготовлен лучшими поварами. \_\_\_\_\_
- К этому блюду подают жареную картошку \_\_\_\_\_
- Кефир готовится из ферментированного коровьего молока. \_\_\_\_\_
- Чай был подан в красивых чашках. \_\_\_\_\_
- Официанта попросили обслужить всех гостей. \_\_\_\_\_

5. Заполните пропуски, используя слова в колонках

Ingredients	Verbs	Cooking instructions
100 g butter	mix	_____ apples in a pie plate. In a bowl _____ 1 cup of sugar, flour and butter. _____ an egg, some salt. Mix well and _____ over apples. _____ at 250
1 cup of flour	pour	

1 cup of sugar	bake	degrees for 45 minutes.
1 egg	add	
some salt	put	

## 5.2. Вопросы для тестирования

Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный.

1. Gent's is a toilet ..... men.

Варианты ответов

1. from
2. for
3. to
2. Guests ..... in the cloak room.

Варианты ответов

1. leave coats
2. book tables
3. make orders
3. Chef is in charge of the .....

Варианты ответов

1. restaurant
2. kitchen
3. dining room
4. A restaurant staff works ..... shifts.

Варианты ответов

1. on
2. with
3. in
5. A cashier prepares.....

Варианты ответов

1. bills
2. pastry
3. fish dishes
6. A ..... mixes cocktails

Варианты ответов

1. wine waiter
2. bartender
3. cook
7. Desserts are prepared in a .....

Варианты ответов

1. dishwashing section
2. vegetable section
3. pastry section
8. If the weather is fine, guests have meals .....

Варианты ответов

1. in a smoking section
2. on the dance floor
3. on the terrace
9. Шеф повар отвечает за качество пищи.

Варианты ответов

1. The chef is responsible for the quality of the food.

2. The chef responsible for the dishes.
3. The chef cook is responsible for the food
10. Официанты берут заказы у гостей.

Варианты ответов

1. Waiters take orders from guests.
2. Waiters give orders to guests.
3. Waiters receive orders from guest.
11. Бармен готовит напитки и обслуживает гостей в баре.

Варианты ответов

1. The bartender makes drinks and serves guests at the bar.
2. The bartender makes cocktails and serves at the bar.
3. The bartender meets the guests.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежу- точная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
ОП.02	Иностранный язык	22	22	10		12	X			X	