

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

Первый проректор



УТВЕРЖДАЮ:

Л.А.Омельянович

28 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего профессионального образования программа магистратуры

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения 1 к. очная, заочная, 2к. заочная
Учебный год 2018-2019, 2019-2020

**Донецк
2018**

Рабочая программа «Иностранный язык (профессиональной направленности)» для студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Моисеева Ф.А., к.ф.н., доцент


Разработчик: Соловьев С.Г. - старший преподаватель



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

Протокол от "18" июня 2018 года № 20

Заведующий кафедрой



(подпись)

Ф.А. Моисеева

(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФРГБ

(подпись)

Дата 18.06.18



Л.В. Крылова

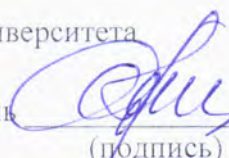
(фамилия и инициалы)

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года N 1

" " 2018 года

Председатель



(подпись)

(Л.А.Омельянович)

(фамилия и инициалы)

© Соловьев С.Г., 2018 год

© ГОВПО Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, 2018 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

1 семестр очная, заочная

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательная программа профессионального образования высшего	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
количество зачетных единиц – 1,5	Укрупнённая группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Базовая Шифр М.1 В.2	
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей 1		Год подготовки:	
Смысловых модулей 3		1-й	1-й
Индивидуальное научно-исследовательское задание (название)		Семестр	
Общее количество часов - 54		1-й	1-й
Недельных часов для очной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы студента – 1		Лекции	
	час. -		
	Практические, семинарские		
	час. 36	6	
	лабораторные		
	час. -		
	Самостоятельная работа		
час. 18	30		
Индивидуальные задания: час.			
Вид контроля: диф. зачет			

Примечания:

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения - 36 : 18;
 для заочной формы обучения - 6 : 30.

2 семестр очная, заочная

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательная программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
количество зачетных единиц – 1,5	Укрупнённая группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Базовая Шифр М.1 В.2	
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей 1		Год подготовки:	
Смысловых модулей 3		1-й	1-й
Индивидуальное научно-исследовательское задание		Семестр	
(название)		2-й	2-й
Общее количество часов - 54		Лекции	
Недельных часов для очной формы обучения: аудиторных - 1 самостоятельной работы студента – 2	образовательная программа высшего профессионального образования: магистратура	час. -	час. -
		Практические, семинарские	
		час. 18	час 6
		лабораторные	
		час. -	час. -
		Самостоятельная работа	
		час. 36	час. 30
		Индивидуальные задания: час.	
Вид контроля: экзамен	Вид контроля: зачет		

Примечания.

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения - 18 : 36;
 для заочной формы обучения - 6 : 30.

3 семестр заочная

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательная программа профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
количество зачетных единиц – 1	Укрупнённая группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Базовая Шифр М.1 В.2	
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей 1		Год подготовки:	
Смысловых модулей 3		2-й	2-й
Индивидуальное научно-исследовательское задание (название)		Семестр	
Общее количество часов - 36		3-й	3-й
Недельных часов для заочной формы обучения: аудиторных – 0,3 самостоятельной работы студента – 1,7		Лекции	
	час. -	час. -	
	Практические, семинарские		
	час.	час 6	
	лабораторные		
	час. -	час. -	
	Самостоятельная работа		
	час.	час. 30	
Индивидуальные задания: час.			
Вид контроля:	Вид контроля: экзамен		

Примечания.

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет: для заочной формы обучения - 6 : 30.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

Главной **целью** курса является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Освоение курса иностранного языка /базовый уровень/ также призвано обеспечить:

- повышение способности учебной самостоятельности в плане самообразования;
- становление и развитие когнитивных и исследовательских умений;
- формирование умений информационной культуры;
- способность к философскому подходу, абстрактному мышлению, анализу, синтезу, обобщению;
- становление гражданской позиции вместе с воспитанием толерантного отношения к духовным и культурным ценностям разных стран и народов.

В основе учебной программы положен принцип коммуникативной направленности, включающий в себя преобладание проблемно-речевых и творческих упражнений над чисто языковыми, репродуктивно-тренировочными, а также использование аутентичных ситуаций обучения; развитие умений спонтанного реагирования в процессе коммуникации; психологическая готовность участвовать в реальном иноязычном общении в повседневных ситуациях.

Задачи курса

- проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка;
- формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование);
- совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.);

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО.

Согласно структуре ОП бакалавриата по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина М.1 В.2 «Иностранный язык профессиональной направленности» входит в базовую обязательную часть цикла «Социально-гуманитарных дисциплин».

Научно-педагогический состав кафедры иностранных языков и ответственные по направлениям подготовки через разработку учебных и рабочих программ по дисциплине М.1 В.2 «Иностранный язык (профессиональной направленности)» обеспечивают завершение изучения дисциплин «Деловой иностранный язык», «Иностранный язык для специальных целей» (English for Special Purposes) для студентов старших курсов магистратуры и закладывают основу для дальнейшей профессиональной деятельности с использованием иноязычного общения.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Базовые компетенции, как результат изучения дисциплины «Иностранный язык профессиональной направленности».

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать компетенциями:

- ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала,
- ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности,
- ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

-знать: лексику, грамматику, фонетику, орфографию иностранного языка (английский, немецкий, французский).

-уметь: читать и переводить текст бытовой и профессиональной тематики средней сложности; общаться на иностранном языке на бытовые, общественно-политические и профессиональные темы в пределах изученной лексики и грамматики; писать короткие сообщения и эссе на иностранном языке, соблюдая правила орфографии и грамматики; составлять деловые документы на тему, соблюдая международные стандарты; получать новейшую профессиональную информацию из новейших источников.

-владеть: навыками и умениями устной речевой и письменной деятельности согласно государственным образовательным стандартам.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 семестр очная, заочная форма обучения

Содержательный модуль 1. Менеджмент ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 1. Менеджмент ресторанного бизнеса. Пассивный залог глагола.

Тема 2. Жалобы клиентов. Кейс-метод. Пассивный залог глагола.

Тема 3. Менеджмент в гостиничном бизнесе. Пассивный залог глагола.

Содержательный модуль 2. Маркетинг ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 4. Бизнес этикет. Согласование времен.

Тема 5. Маркетинг в ресторанно-гостиничном бизнесе. Кейс-метод.

Тема 6. Реклама. Придаточные предложения условия и времени.

Содержательный модуль 3. Резервирование.

Тема 7. Резервирование гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.

Тема 8. Резервирование столика в ресторане. Придаточные предложения условия и времени.

Тема 9. Оснащение гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.

2 семестр очная, заочная форма обучения

Содержательный модуль 1. Технология питания, ресторанное дело и сервис.

Тема 4. Пищевые продукты и питательные вещества. Определительные придаточные предложения.

Тема 5. Здоровое питание. Определительные придаточные предложения.

Тема 6. Технология и рецептура приготовления блюд. Определительные придаточные предложения.

Содержательный модуль 2 Туризм и сфера гостеприимства.

Тема 7. Туристические агентства и тур-операторы. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 8. Мировые туристические центры. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 9 Туристическая информация о родном крае. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Содержательный модуль 3. Деловая корреспонденция.

Тема 10. Деловые письма, их формат. Герундий.

Тема 11. Составление резюме. Герундий.

Тема 12. Разновидности бизнес корреспонденции. Герундий.

3 семестр заочная форма обучения

Содержательный модуль 1. Основные разновидности продуктов питания.

Тема 13. Витамины. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.

Тема 14. Крупы. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.

Тема 15. Овощи и фрукты. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.

Содержательный модуль 2. Основные разновидности продуктов питания.

Тема 16. Мясо – физическая структура и химический состав. Причастие I и II.

Тема 17. Молоко и молочные продукты. Независимый причастный оборот.

Тема 18. Рыба и рыбная отрасль. Независимый причастный оборот.

Содержательный модуль 3. Проверка лексико-грамматических знаний.

Тема 19. Проверка домашнего задания.

Тема 20. Анализ домашнего задания.

Тема 21. Написание АПР.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

1 семестр очная, заочная

Названия содержательных модулей и тем	Количество часов											
	дневная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Менеджмент ресторанно-гостиничного бизнеса.												
Тема 1. Менеджмент ресторанного бизнеса. Пассивный залог глагола.	6		4			2	5		1			4
Тема 2. Жалобы клиентов. Кейс-метод. Пассивный залог.	6		4			2	7		1			6
Тема 3. Менеджмент в гостиничном бизнесе. Пассивный залог глагола.	6		4			2						
Итого по смысловому модулю 1	18		12			6	12		2			10
Смысловой модуль 2. Маркетинг ресторанно-гостиничного бизнеса.												
Тема 4. Бизнес этикет. Кейс-метод. Согласование времен.	6		4			2	5		1			4
Тема 5. Маркетинг в ресторанно-гостиничном бизнесе. Кейс-метод.	6		4			2	7		1			6
Тема 6. Реклама. Придаточные предложения условия и времени	6		4			2						
Итого по смысловому модулю 2	18		12			6	12		2			10
Смысловой модуль 3. Резервирование.												
Тема 7. Резервирование гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.	6		4			2	5		1			4
Тема 8. Резервирование столика в ресторане. Придаточные предложения условия и времени.	6		4			2	7		1			6
Тема 9. Оснащение гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.	6		4			2						
Итого по смысловому модулю 3	18		12			6	12		2			10
Всего часов	54		36			18	36		6			30
ИНИР			-	-		-						
Всего часов	54		36			16	36		6			30

2 семестр семестр очная, заочная

Названия содержательных модулей и тем	Количество часов											
	дневная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Технология питания, ресторанное дело и сервис..												
Тема 10. Пищевые продукты и питательные вещества. Определительные придаточные предложения.	6		2			4	5		1			4
Тема 11. Здоровое питание. Определительные придаточные предложения.	6		2			4	7		1			6
Тема 12. Технология и рецептура приготовления блюд. Определительные придаточные предложения.	6		2			4						
Итого по смысловому модулю 1	18		6			12	12		2			10
Смысловой модуль 2 Туризм и сфера гостеприимства.												
Тема 13. Туристические агентства и тур-операторы. Модальные глаголы и их эквиваленты.	6		2			4	5		1			4
Тема 14. Мировые туристические центры. Модальные глаголы и их эквиваленты.	6		2			4	7		1			6
Тема 15. Туристическая информация о родном крае. Модальные глаголы и их эквиваленты.	6		2			4						
Итого по смысловому модулю 2	18		6			12	12		2			10
Смысловой модуль 3. Деловая корреспонденция.												
Тема 16. Деловые письма, их формат. Герундий.	6		2			4	5		1			4
Тема 17. Составление резюме. Герундий.	6		2			4	7		1			6
Тема 18. Разновидности бизнес корреспонденции. Герундий.	6		2			4						
Итого по смысловому модулю 3	18		6			12	12		2			10
Всего часов	54		18			36	36		6			30
ИНИР			-	-		-	-		-			-
Всего часов	54		18			36	36		6			30

3 семестр заочная

Названия содержательных модулей и тем	Количество часов											
	дневная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Основные разновидности продуктов питания.												
Тема 19. Витамины. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.	-		-			-	5		1			4
Тема 20. Крупы. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.	-		-			-	7		1			6
Тема 21. Овощи и фрукты. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.	-		-			-						
Итого по смысловому модулю 1	-		-			-	12		2			10
Смысловой модуль 2. Основные разновидности продуктов питания.												
Тема 22. Мясо – физическая структура и химический состав. Причастие I и II.	-		-			-	5		1			4
Тема 23. Молоко и молочные продукты. Независимый причастный оборот.	-		-			-	7		1			6
Тема 24. Рыба и рыбная отрасль. Независимый причастный оборот.	-		-			-						
Итого по смысловому модулю 2	-		-			-	12		2			10
Смысловой модуль 3. Проверка лексико-грамматических знаний.												
Тема 25. Проверка домашнего задания.	-		-			-	5		1			4
Тема 26. Анализ домашнего задания.	-		-			-	7		1			6
Тема 27. Написание АПР.	-		-			-						
Итого по смысловому модулю 3	-		-			-	12		2			10
Всего часов			-			-	36		6			30
ИНИР			-	-		-			-	-	-	
Всего часов							36		6			30

5. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ: НЕТ.

6. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ:

N п/п	Название темы	количество часов	
		очная форма	заочная форма
1 семестр очная, заочная			
1	Менеджмент ресторанного бизнеса. Пассивный залог глагола.	4	1
2	Жалобы клиентов. Кейс-метод. Пассивный залог глагола.	4	
3	Менеджмент в гостиничном бизнесе. Пассивный залог глагола.	4	1
4	Бизнес этикет. Согласование времен.	4	1
5	Маркетинг в ресторанно-гостиничном бизнесе. Кейс-метод.	4	
6	Реклама. Придаточные предложения условия и времени.	4	1
7	Резервирование гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.	4	1
8	Резервирование столика в ресторане. Придаточные предложения условия и времени.	4	
9	Оснащение гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.	4	1
	Итого	36	6
2 семестр очная, заочная			
10	Пищевые продукты и питательные вещества. Определительные придаточные предложения.	2	1
11	Здоровое питание. Определительные придаточные предложения.	2	
12	Технология и рецептура приготовления блюд. Определительные придаточные предложения.	2	1
13	Туристические агентства и тур-операторы. Модальные глаголы и их эквиваленты.	2	1
14	Мировые туристические центры. Модальные глаголы и их эквиваленты.	2	
15	Туристическая информация о родном крае. Модальные глаголы и их эквиваленты.	2	1
16	Деловые письма, их формат. Герундий.	2	1
17	Составление резюме. Герундий.	2	
18	Разновидности бизнес корреспонденции. Герундий.	2	1
	Итого	18	6
3 семестр заочная			
19	Витамины. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.		
20	Крупы. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.		1
21	Овощи и фрукты. Модальные глаголы для выражения степени вероятности..		1

22	Мясо – физическая структура и химический состав. Причастие I и II.		
23	Молоко и молочные продукты. Независимый причастный оборот.		1
24	Рыба и рыбная отрасль. Независимый причастный оборот.		1
25	Проверка домашнего задания.		
26	Анализ домашнего задания.		
27	Написание АПР.		2
	Итого		6

7. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ: НЕТ.

8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА:

N п/п	Название темы	количество часов	
		очная форма	заочная форма
	1 семестр очная, заочная		
1	Менеджмент ресторанного бизнеса. Пассивный залог глагола.	2	4
2	Жалобы клиентов. Кейс-метод. Пассивный залог глагола.	2	3
3	Менеджмент в гостиничном бизнесе. Пассивный залог глагола.	2	3
4	Бизнес этикет. Согласование времен.	2	4
5	Маркетинг в ресторанно-гостиничном бизнесе. Кейс-метод.	2	3
6	Реклама. Придаточные предложения условия и времени.	2	3
7	Резервирование гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.	2	4
8	Резервирование столика в ресторане. Придаточные предложения условия и времени.	2	3
9	Оснащение гостиницы. Придаточные предложения условия и времени.	2	3
	Итого	18	30
	2 семестр очная, заочная		
10	Пищевые продукты и питательные вещества. Определительные придаточные предложения.	4	4
11	Здоровое питание. Определительные придаточные предложения.	4	3
12	Технология и рецептура приготовления блюд. Определительные придаточные предложения.	4	3
13	Туристические агентства и тур-операторы. Модальные глаголы и их эквиваленты.	4	4
14	Мировые туристические центры. Модальные глаголы и их эквиваленты.	4	3
15	Туристическая информация о родном крае. Модальные	4	3

	глаголы и их эквиваленты.		
16	Деловые письма, их формат. Герундий.	4	4
17	Составление резюме. Герундий.	4	3
18	Разновидности бизнес корреспонденции. Герундий.	4	3
	Итого	36	30
3 семестр заочная			
19	Витамины. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.		4
20	Крупы. Модальные глаголы для выражения степени вероятности.		3
21	Овощи и фрукты. Модальные глаголы для выражения степени вероятности..		3
22	Мясо – физическая структура и химический состав. Причастие I и II.		4
23	Молоко и молочные продукты. Независимый причастный оборот.		3
24	Рыба и рыбная отрасль. Независимый причастный оборот.		3
25	Проверка домашнего задания.		4
26	Анализ домашнего задания.		3
27	Написание АПР.		3
	Итого		30

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ – не запланировано.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

Внедрение технических средств в процесс обучения является неотъемлемой частью учебного процесса по иностранным языкам на всех курсах. ТСО используются при обучении различным видам речевой деятельности: аудированию, речи, чтению. Для развития навыков и умений понимания иностранного языка используется аудирование монологической и диалогической речи, связанных с общим содержанием диалогов, фабульных текстов.

Так как на кафедре иностранных языков не предусмотрено лекционных занятий с использованием информационных технологий обучения, а только практические занятия по дисциплинам: «Иностранный язык», «Иностранный язык профессиональной направленности», «Деловой иностранный язык», «Второй иностранный язык» применяются такие видеоматериалы:

ВИДЕОМАТЕРИАЛЫ:

Английский язык

1. Family album USA (1-4 части).
2. “Follow Me”
3. Бизнес курс.
4. Headway Elementary.
5. Университеты Англии.
6. Достопримечательности Лондона.

Немецкий язык

1. Торговые партнеры: Экономика Баварии.
2. Деловые контакты на ярмарке.
3. Рекламации.
4. Основание дочерней фирмы.
5. Подъем промышленности.
6. Памятники г. Бохума.

7. Бавария в центре Европы.

Французский язык

1. Добро пожаловать в Париж.

Учебно-методическая литература:

1. Professional English in Hotel and Restaurant Business: Учеб. пособие для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостинично-ресторанное дело» для оч. и заоч. форм обучения / Е. И. Гаврилина, Н. А. Воловик, А. Ю. Дещенко ; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2018. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Моисеева Ф.А., Воловик Н.А. Английский язык. Учебное пособие (часть I) – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Моисеева Ф.А., Белан Н.В. Английский язык. Учебное пособие для студентов экономических специальностей всех форм обучения (часть II) – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

1. Примерный перечень вопросов для текущего модульного контроля:

А) Монологическое высказывание по изученной теме (15-20 предложений);

Б) письменный перевод части текста (800-1000 печатных знаков);

В) выполнение письменного лексико-грамматического теста

Г) решение проблемной ситуации (кейс-метод, ситуативное упражнение, ролевой фрагмент и т.д.) по изученной тематике.

2. По дисциплинам, по которым предусмотрен вид промежуточного контроля-экзамен, структура экзаменационного билета состоит из следующих вопросов:

- для базового уровня всех специальностей:

а) лексико-грамматический тест;

б) чтение и перевод;

в) аннотирование;

г) собеседование по устной теме;

д) описание ситуации.

- для специальных целей (профессиональной направленности, деловой иностранный язык) :

а) лексико-грамматический тест;

б) чтение и перевод;

в) аннотирование;

г) собеседование по устной теме;

д) деловая корреспонденция.

3. По дисциплинам, по которым предусмотрен вид промежуточного контроля дифференцированный зачёт согласно учебной программе осуществляется проверка 4 языковых навыков:

а) чтение, перевод;

б) аудирование;

в) контроль устной речи;

г) письмо по теме.

Перечень устных экзаменационных тем:

1. My University

2. My Speciality

3. Restaurant and Its Activity

4. At the Restaurant

5. The Staff of the Restaurant

6. Table Manners

7. Slavic Cuisine

8. English Food

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Дифференцированный зачет
1 семестр очная, 2 семестр заочная

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2			Смысловой модуль N 3			100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
10	10	10	10	10	10	10	15	15	

T1, T2, T3 – согласно смысловому модулю №1,

T4, T5, T6 – согласно смысловому модулю №2,

T7, T8, T9 – согласно смысловому модулю №3.

Экзамен

2 семестр очная, 3 семестр заочная

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3				
T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	60	100
T19	T20	T21	T22	T23	T24	T25	T26	T27		
3	3	4	5	5	5	5	5	5		

T10, T11, T12 – согласно смысловому модулю №1,

T13, T14, T15 – согласно смысловому модулю №2,

T16, T17, T18 – согласно смысловому модулю №3.

Шкала оценивания: национальная и ECTS

Оценка ECTS	Сума баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90 - 100	5 (отлично)	Отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80 - 89	4 (хорошо)	В целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75 - 79		В целом правильно выполненная работа с незначительным количеством (до 15%)
D	70 - 74	3 (удовлетворительно)	Неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60 - 69		Выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35 - 59	2 (неудовлетворительно)	с возможностью повторной передачи
F	0 - 34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляет комиссия)

15. Рекомендуемая литература:

Основная:

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1. Professional English in Hotel and Restaurant Business: Учеб. пособие для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостинично-ресторанное дело» для оч. и заоч. форм обучения / Е. И. Гаврилина, Н. А. Воловик, А. Ю. Дещенко ; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2018. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Моисеева, Ф.А. и др. Английский язык: Учеб. пособие (часть 1) / Ф. А. Моисеева, Е. И. Гаврилина, Н. А. Воловик, А. Ю. Дещенко ; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2016. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Фадеева, О. А. Дискурс сервиса: английский язык для профессиональных целей = Service Discourse: English for Professional Purposes : учеб. пособие / О. А. Фадеева ; Минобрнауки России, ОмГТУ. – Омск : Изд-во ОмГТУ, 2018. – 140 с. <http://www.iprbookshop.ru/71242.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.

НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК:

1. Моисеева, Ф.А., Шишина, Л.Л. Deutsch im Hotel- und Restaurantsbusiness: Учебное пособие для студентов специальности ГРД. / Ф.А Моисеева., Л.Л. Шишина; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2017. – 209 с. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЯЗЫК:

1. Тишаева, Н.В., Малютина, Т.А. Le français pour les débutants: Учебное пособие по французскому языку для студентов I-III курсов всех специальностей / Н.В. Тишаева, Т.А. Малютина; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2017. – 123 с.

Дополнительная

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1. English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма : учебное пособие / И.Н. Раптанова, К.Г. Чапалда. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 119 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69881.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
2. Нейман С.Ю. Английский язык для индустрии туризма и гостеприимства. English for Tourism and Hospitality. Часть 1: учебное пособие / С.Ю. Нейман. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 255 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26676.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
3. Нейман, С.Ю. Английский язык. Обучение фонетике и чтению : учеб. пособие / С. Ю. Нейман ; Минобрнауки России, ОмГТУ. – Омск : Изд-во ОмГТУ, 2017. – 136 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10540.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.\

НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК:

1. Моисеева Ф.А., Шишина Л.Л. Deutsch als Fremdsprache in der Kälteindustrie: учебное пособие для студентов направления подготовки Оборудование перерабатывающих и пищевых производств / Ф.А Моисеева., Л.Л. Шишина; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, - Донецк: ДонНУЭТ, 2018. –144с.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЯЗЫК:

- i. Тишаева Н.В., Малютина Т.А. Сборник текстов с упражнениями: Учебное пособие для студентов специальностей ГРД, Тур / Н.В. Тишаева, Т.А. Малютина; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского.– Донецк, ДонНУЭТ, 2018. – 118 с. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

Электронные ресурсы

1. Английский язык. Учебное пособие (часть I) / Ф.А. Моисеева и др; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2016. – Локал. компьютерн. сеть НБ ДонНУЭТ
2. Le français pour les débutants: Учебное пособие по французскому языку для студентов I-III курсов всех специальностей / Н.В. Тишаева, Т.А. Малютина; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2017. – Локал. компьютерн. сеть НБ ДонНУЭТ
3. Deutsch im Hotel- und Restaurantsbusiness: Учебное пособие для студентов специальности ГРД / Ф.А. Моисеева., Л.Л. Шишина; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2017. – Локал. компьютерн. сеть НБ ДонНУЭТ
4. Английский язык для студентов экономических специальностей всех форм обучения (часть II): Учебное пособие / Ф.А. Моисеева и др; ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского. - Донецк, ДонНУЭТ, 2016. – Локал. компьютерн. сеть НБ ДонНУЭТ

Дистанционные курсы:

1. Дистанционный курс по дисциплине Иностранный язык ТРХ, ГРД, СРВ, ППР, ППЖ [электронный ресурс]. – режим доступа: <http://distant.donnuet.education/course/view.php?id=1572> - Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
2. Дистанционный курс по дисциплине «Иностранный язык» ГРД, ТУР [электронный ресурс]. – режим доступа: <http://distant.donnuet.education/course/view.php?id=978>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
3. Дистанционный курс по дисциплине «Деловой иностранный язык» ТУР [электронный ресурс]. – режим доступа: <http://distant.donnuet.education/course/view.php?id=1539>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.

16. Информационные ресурсы:

1. Жулидов С.Б. The Travel and Tourism Industry [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Жулидов. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 204 с. — 978-5-238-01220-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10540.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
2. Professional English for Future Tourism Managers [Электронный ресурс] : учебное пособие по профессионально-ориентированному английскому языку для студентов специальности «Туризм» / . — Электрон. текстовые данные. — Астана: Казахский гуманитарно-юридический университет, 2016. — 72 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49552.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
3. Жулидов С.Б. The Travel and Tourism Industry [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 10000 и туризма 10200 / С.Б. Жулидов. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 204 с. — 978-5-238-01220-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71242.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
4. Нейман С.Ю. Английский язык для индустрии туризма и гостеприимства. English for Tourism and Hospitality. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Ю. Нейман. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 255 с. — 978-5-93252-313-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26676.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
5. Раптанова И.Н. English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Раптанова, К.Г. Чапалда. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 119 с. — 978-5-7410-1520-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69881.html>- Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

Учебные занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в специализированных аудиториях, которые предназначены для проведения практических занятий по английскому языку: № 6602 (17,7 м2), № 6605 (36,0 м2), № 6606 (17,7 м2), № 6607(17,0 м2), № 6608 (17,5 м2), № 6609(53 м2), № 6610 (19,7 м2), № 6612 (16,8 м2), № 6613 (16,8 м2), № 6614 (17,0 м2), № 6701 (16,8 м2). Кабинеты оснащены стендами, магнитофонами, видеомангнитофонами и учебной литературой.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Белан Наталья Васильевна	Старший преподаватель	Донецкий государственный университет. 1977г. Факультет романо-германской филологии. Филолог, преподаватель английского языка.	-	ГО ВПО «ДонНУЭТ», «Разработка и внедрение дистантной формы обучения в учебный процесс» ФДПО Удостоверение 12СПК 998794 09.11.15-22.02.16
Черток Неля Анатольевна	Старший преподаватель	Донецкий государственный университет. 1980г. Факультет романо-германской филологии. Филолог, преподаватель – переводчик: Английский язык и литература.	-	ГО ВПО «ДонНУЭТ», «Разработка и внедрение дистантной формы обучения в учебный процесс» ФДПО Удостоверение 12СПК 998796 09.11.15-22.02.16

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планам по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».