

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:14  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a6676e271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

“ 18 ” 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б.1.0.05. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Угруппированная группа направлений подготовки: 43.00.00 Сервис и туризм  
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
(код, наименование)

Профиль: Гостиничное-ресторанное дело  
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса  
(наименование)

Форма обучения, курс:


очная форма обучения 1,2 курс

заочная форма обучения 1,2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Донецк  
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» для обучающихся по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело, профилю: Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:  
- в 2024 г. - для очной формы обучения;  
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Кольцова Л.Н., кандидат исторических наук, доцент кафедры иностранных языков 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры иностранных языков  
Протокол от «13» февраля 2024 года №10

Зав. кафедрой иностранных языков

  
(подпись) Ф.А. Моисеева  
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

  
(подпись) И.В. Кошавка  
(инициалы, фамилия)

Дата « 21 » 02 2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года №7

Председатель   
(подпись) Л.В. Крылова  
(инициалы, фамилия)

© Кольцова Л.Н., 2024 год  
(ФИО разработчика)

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

# 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## II семестр

|   |  |  |                                     |
|---|--|--|-------------------------------------|
| Наименование показателя   | Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования | Характеристика учебной дисциплины        |                                     |
|   |  | очная форма обучения                     | заочная/очно-заочная форма обучения |
| Количество зачетных единиц<br>очной формы – 4<br>заочной формы – 2  | Укрупненная группа направлений подготовки<br>43.00.00 Сервис и туризм  | Обязательная                             |                                     |
|   | Направление подготовки<br>43.03.03 Гостиничное дело  |  |                                     |
| Модулей – 1   | Профиль<br>Гостинично-ресторанное дело   | <b>Год подготовки</b>                    |                                     |
| Смысловых модулей – 3   |  | 1-й                                      | 1-й                                 |
| Общее количество часов<br>очной формы – 144<br>заочной формы – 72   |  | <b>Семестр</b>                           |                                     |
|   |  | 2-й                                      | летняя сессия                       |
|   |  | <b>Лекции</b>                            |                                     |
|   | -  | -  |                                     |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br><br>аудиторных – 2;<br>самостоятельной работы обучающегося – 6 | Программа высшего образования<br>– программа бакалавриата  | <b>Практические, семинарские занятия</b> |                                     |
|   |  | 34 час.                                  | 8 час.                              |
|   |  | <b>Лабораторные занятия</b>              |                                     |
|   |  | -  | -                                   |
|   |  | <b>Самостоятельная работа</b>            |                                     |
|   |  | 109,75 час.                              | 61,75 час.                          |
|   |  | <b>Индивидуальные задания*:</b>          |                                     |
|   |  | 3ТМК                                     | 1АПР                                |
| <b>Форма промежуточной аттестации:<br/>(зачет, экзамен)</b>   |  |  |                                     |
| Зачёт   | Зачёт  |  |                                     |

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34/109,75

для заочной формы обучения – 8/61,75

### III семестр

| Наименование показателя   | Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования | Характеристика учебной дисциплины        |                                     |
|---|--|--|-------------------------------------|
|   |  | очная форма обучения                     | заочная/очно-заочная форма обучения |
| Количество зачетных единиц<br>очной формы – 3<br>заочной формы – 2,5  | Укрупненная группа направлений подготовки<br>43.00.00 Сервис и туризм  | Обязательная                             |                                     |
|   | Направление подготовки<br>43.03.03 Гостиничное дело  |  |                                     |
| Модулей – 1   | Профиль<br>Гостинично-ресторанное дело   | <b>Год подготовки</b>                    |                                     |
| Смысловых модулей – 3   |  | 2-й                                      | 2-й                                 |
| Общее количество часов<br>очной формы – 108<br>заочной формы – 108  |  | <b>Семестр</b>                           |                                     |
|   |  | 3-й                                      | зимняя сессия                       |
|   | <b>Лекции</b>  |  |                                     |
|   | -  | -  |                                     |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br><br>аудиторных – 2;<br>самостоятельной работы обучающегося – 2,5 | Программа высшего образования – программа бакалавриата   | <b>Практические, семинарские занятия</b> |                                     |
|   |  | 36 час.                                  | 10 час.                             |
|   |  | <b>Лабораторные занятия</b>              |                                     |
|   |  | -  | -                                   |
|   |  | <b>Самостоятельная работа</b>            |                                     |
|   |  | 45,3 час.                                | 95,75 час.                          |
|   |  | <b>Индивидуальные задания*:</b>          |                                     |
|   |  | 3ТМК                                     | 1АПР                                |
| <b>Форма промежуточной аттестации:<br/>(зачет, экзамен)</b>   |  |  |                                     |
| Экзамен   | Зачёт  |  |                                     |

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/45,3

для заочной формы обучения – 10/95,75

## IV семестр

| Наименование показателя  | Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования | Характеристика учебной дисциплины        |                                     |
|--|--|--|-------------------------------------|
|  |  | очная форма обучения                     | заочная/очно-заочная форма обучения |
| Количество зачетных единиц<br>очной формы –<br>заочной формы – 2,5   | Укрупненная группа направлений подготовки<br>43.00.00 Сервис и туризм  | Обязательная                             |                                     |
|  | Направление подготовки<br>43.03.03 Гостиничное дело  |  |                                     |
| Модулей – 1  | Профиль<br>Гостинично-ресторанное дело   | <b>Год подготовки</b>                    |                                     |
| Смысловых модулей – 3  |  |  | 2-й                                 |
| Общее количество часов<br>очной формы –<br>заочной формы – 72  |  | <b>Семестр</b>                           |                                     |
|  |  |  | летняя сессия                       |
|  | <b>Лекции</b>  |  |                                     |
|  | -  | -  |                                     |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br><br>аудиторных –<br>самостоятельной работы обучающегося – | Программа высшего образования – программа бакалавриата   | <b>Практические, семинарские занятия</b> |                                     |
|  |  |  | 6 час.                              |
|  |  | <b>Лабораторные занятия</b>              |                                     |
|  |  | -  | -                                   |
|  |  | <b>Самостоятельная работа</b>            |                                     |
|  |  |  | 55,6 час.                           |
|  |  | <b>Индивидуальные задания*:</b>          |                                     |
|  |  |  | 1 АПР                               |
|  | <b>Форма промежуточной аттестации:<br/>(зачет, экзамен)</b>  |  |                                     |
|  |  | Экзамен                                  |                                     |

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –

для заочной формы обучения – 6/55,6



## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель учебной дисциплины:** 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.

**Задачи учебной дисциплины:** 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б.1.0.05. «Иностранный язык» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (профиль Гостинично-ресторанное дело) относится к базовой части ОПОП ВО социально-гуманитарного цикла. Для изучения данной дисциплины необходимы «входные языковые знания» (уровень А2 – предпороговый уровень), согласно общеевропейской системе определения уровней владения иностранными языками.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Б.1.0.16." Второй иностранный язык (профессиональной направленности)", Б.1.В.22 "Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства".

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

| <i>Код и наименование компетенции</i>  | <i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>   |
|--|---|
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленной задачи | ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.<br>ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки<br>ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.<br>ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности<br>ИДК-5 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи |
| УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке              | ИДК-1 <sub>УК-4</sub> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.<br>ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИДК-3<sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-4</sub> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-4</sub> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p> |
|--|--|

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

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

**уметь:** читать и переводить текст по бытовой и профессиональной тематике 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 и получать новейшую профессиональную информацию через новейшие источники.

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

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Модуль 1. (1 курс 2 семестр о.ф.о., з.ф.о.)

#### Модуль 1. Иностраннный язык.

##### Смысловой модуль 1. Сфера социальной коммуникации.

**Тема 1.** Знакомство: о себе и семье. Существительное, глаголы to be, to have.

**Тема 2.** Мой рабочий день. Организация досуга. There is, there are. Виды вопросов.

**Тема 3.** Наш край – Донбасс. Мой родной город. Времена группы: Present, Past Simple.

##### Смысловой модуль 2. Социокультурная сфера.

**Тема 4.** Английский язык как средство межкультурного общения. Future Simple. Обзор времен группы Simple.

**Тема 5.** Современные технологии образования. Времена группы Continuous: Present and Past.

**Тема 6.** Страны изучаемого языка. Future Continuous. Обзор времен группы Continuous.

##### Смысловой модуль 3. Система высшего образования.

**Тема 7.** Я – студент ДОННУЭТ. ДОННУЭТ: история, структура, перспективы. Времена группы Perfect: Present Perfect.

**Тема 8.** Система образования Великобритании и других стран. Времена группы Perfect: Past and Future Perfect.

**Тема 9.** Известные вузы мира: Оксфорд, Кембридж и другие. Времена группы Perfect: Обзор. Present Perfect Continuous.

### Модуль 2. (2 курс 3 семестр о.ф.о., з.ф.о.)

#### Модуль 2. Иностраннный язык.

##### Смысловой модуль 1. Ресторанный бизнес.

**Тема 10.** История развития ресторанного дела. Виды ресторанов. Passive Voice. Группа Simple: Обзор.

**Тема 11.** Работа ресторана. Персонал ресторана и его обязанности. Passive Voice. Группа Continuous: Обзор.

**Тема 12.** Организация кухни. Современные методы приготовления пищи. Passive Voice. Группа Perfect: Обзор.

**Смысловой модуль 2. Обслуживание клиентов в ресторане.**

**Тема 13.** Сервировка стола. Правила этикета за столом. Modal Verbs and Their Equivalents.

**Тема 14.** Жалобы клиентов в ресторане. Книга жалоб и предложений. Conditional Sentences (Type 1 and 2).

**Тема 15.** Требования к современному менеджеру в сфере гостинично-ресторанного бизнеса. Conditional Sentences (Type 3). When- and If- sentences.

**Смысловой модуль 3. Национальные кухни.**

**Тема 16.** Меню. Заказ блюд. Объяснение, из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Безличные предложения.

**Тема 17.** Характерная особенность блюд английской кухни, национальные традиции. Прямая и косвенная речь.

**Тема 18.** Национальные кухни мира. Времена активного залога (Present Perfect, Present Perfect Continuous). Согласование времен.

### Модуль 3. (2 курс 4 семестр з.ф.о.)

**Модуль 3. Иностранный язык.**

**Смысловой модуль 1. Менеджмент в сфере гостеприимства.**

**Тема 19.** Управление ресторанно-гостиничным бизнесом. Глаголы to do, to make. Устойчивые словосочетания.

**Тема 20.** Персонал индустрии гостеприимства. Типы придаточных предложений

**Тема 21.** Аннотирование специальных текстов.

**Смысловой модуль 2. Отель: проживание и питание.**

**Тема 22.** Типы номеров в отеле. Инфинитив.

**Тема 23.** Персонал отеля и его обязанности. Неличные формы глаголов.

**Тема 24.** Гостиничная инфраструктура. Сослагательное наклонение.

**Смысловой модуль 3. Кухни разных стран.**

**Тема 25.** Сервировка стола. Герундий.

**Тема 26.** Характерная особенность блюд английской кухни. Герундиальный оборот.

**Тема 27.** Национальные кухни мира.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Модуль 1. (1 курс 2 семестр о.ф.о., з.ф.о.)

| Название смысловых модулей и тем  | Количество часов     |                |                |                  |                  |                 |                        |             |    |     |     |    |
|---|----------------------|----------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|------------------------|-------------|----|-----|-----|----|
|   | очная форма обучения |                |                |                  |                  |                 | заочная форма обучения |             |    |     |     |    |
|   | всего                | в том числе    |                |                  |                  |                 | всего                  | в том числе |    |     |     |    |
|   |                      | л <sup>1</sup> | п <sup>2</sup> | лаб <sup>3</sup> | инд <sup>4</sup> | СР <sup>5</sup> |                        | л           | п  | лаб | инд | СР |
| 1   | 2                    | 3              | 4              | 5                | 6                | 7               | 8                      | 9           | 10 | 11  | 12  | 13 |
| <b>Модуль 1. Иностранный язык</b>   |                      |                |                |                  |                  |                 |                        |             |    |     |     |    |
| <b>Смысловой модуль 1. Сфера социальной коммуникации.</b>                           |                      |                |                |                  |                  |                 |                        |             |    |     |     |    |
| <b>Тема 1.</b> Знакомство: о себе и семье. Существительное, глаголы to be, to have. | 16                   | -              | 4              | -                | -                | 12              | 8                      | -           | 1  | -   | -   | 7  |
| <b>Тема 2.</b> Мой рабочий день. Организация  | 16                   | -              | 4              | -                | -                | 12              | 8                      | -           | 1  | -   | -   | 7  |





|              |      |  |    |  |      |        |      |  |   |  |      |       |
|--------------|------|--|----|--|------|--------|------|--|---|--|------|-------|
| СРжк         | -    |  |    |  |      |        |      |  |   |  |      |       |
| ИК           | -    |  |    |  |      |        |      |  |   |  |      |       |
| КЭ           | -    |  |    |  |      |        |      |  |   |  |      |       |
| Каттэк       | 0,25 |  |    |  | 0,25 |        | 0,25 |  |   |  | 0,25 |       |
| Контроль     |      |  |    |  |      |        | 2    |  |   |  | 2    |       |
| Всего часов: | 144  |  | 34 |  | 0,25 | 109,75 | 72   |  | 8 |  | 2,25 | 61,75 |

**Модуль 2. (2 курс 3 семестр о.ф.о., з.ф.о.)**

| Название смысловых модулей и тем   | Количество часов     |                |                |                  |                  |                 |                        |             |          |     |     |           |
|--|----------------------|----------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|------------------------|-------------|----------|-----|-----|-----------|
|  | очная форма обучения |                |                |                  |                  |                 | заочная форма обучения |             |          |     |     |           |
|  | всего                | в том числе    |                |                  |                  |                 | всего                  | в том числе |          |     |     |           |
|  |                      | л <sup>1</sup> | п <sup>2</sup> | лаб <sup>3</sup> | инд <sup>4</sup> | СР <sup>5</sup> |                        | л           | п        | лаб | инд | СР        |
| 1  | 2                    | 3              | 4              | 5                | 6                | 7               | 8                      | 9           | 10       | 11  | 12  | 13        |
| <b>Модуль 2. Иностранный язык.</b>   |                      |                |                |                  |                  |                 |                        |             |          |     |     |           |
| <b>Смысловой модуль 1. Ресторанный бизнес.</b>   |                      |                |                |                  |                  |                 |                        |             |          |     |     |           |
| <b>Тема 10.</b> История развития ресторанного дела. Виды ресторанов. Passive Voice. Группа Simple: Обзор.                                  | 9                    | -              | 4              | -                | -                | 5               | 11                     |             | 1        |     |     | 10        |
| <b>Тема 11.</b> Работа ресторана. Персонал ресторана и его обязанности. Passive Voice. Группа Continuous: Обзор.                           | 9                    | -              | 4              | -                | -                | 5               | 11                     |             | 1        |     |     | 10        |
| <b>Тема 12.</b> Организация кухни. Современные методы приготовления пищи. Passive Voice. Группа Perfect: Обзор.                            | 9                    | -              | 4              | -                | -                | 5               | 12                     |             | 1        |     |     | 11        |
| <b>Итого по смысловому модулю 1</b>  | <b>27</b>            | <b>-</b>       | <b>12</b>      | <b>-</b>         | <b>-</b>         | <b>15</b>       | <b>34</b>              |             | <b>3</b> |     |     | <b>31</b> |
| <b>Смысловой модуль 2. Обслуживание клиентов в ресторане.</b>  |                      |                |                |                  |                  |                 |                        |             |          |     |     |           |
| <b>Тема 13.</b> Сервировка стола. Правила этикета за столом. Modal Verbs and Their Equivalents.  | 9                    | -              | 4              | -                | -                | 5               | 11                     |             | 1        |     |     | 10        |
| <b>Тема 14.</b> Жалобы клиентов в ресторане. Книга жалоб и предложений. Conditional Sentences (Type 1 and 2).                              | 9                    | -              | 4              | -                | -                | 5               | 11                     |             | 1        |     |     | 10        |
| <b>Тема 15.</b> Требования к современному менеджеру в сфере гостинично-ресторанного бизнеса. Conditional Sentences (Type 3). When- and If- | 9                    | -              | 4              | -                | -                | 5               | 12                     |             | 1        |     |     | 11        |

|   |             |          |           |          |          |             |               |            |           |  |  |             |              |
|---|-------------|----------|-----------|----------|----------|-------------|---------------|------------|-----------|--|--|-------------|--------------|
| sentences.  |             |          |           |          |          |             |               |            |           |  |  |             |              |
| <b>Итого по смысловому модулю 2</b>   | <b>27</b>   | <b>-</b> | <b>12</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>15</b>   | <b>34</b>     |            | <b>3</b>  |  |  |             | <b>31</b>    |
| <b>Смысловой модуль 3. Национальные кухни.</b>  |             |          |           |          |          |             |               |            |           |  |  |             |              |
| <b>Тема 16.</b> Меню. Заказ блюд. Объяснение, из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Безличные предложения.                 | 9           | -        | 4         | -        | -        | 5           | 13            |            | 2         |  |  |             | 11           |
| <b>Тема 17.</b> Характерная особенность блюд английской кухни, национальные традиции. Прямая и косвенная речь.                        | 9           | -        | 4         | -        | -        | 5           | 12            |            | 1         |  |  |             | 11           |
| <b>Тема 18.</b> Национальные кухни мира. Времена активного залога (Present Perfect, Present Perfect Continuous). Согласование времен. | 9,3         | -        | 4         | -        | -        | 5,3         | 12,75         |            | 1         |  |  |             | 11,75        |
| <b>Итого по смысловому модулю 3</b>   | <b>27,3</b> | <b>-</b> | <b>12</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>15,3</b> | <b>37,75</b>  |            | <b>4</b>  |  |  |             | <b>33,75</b> |
| <b>Всего по смысловым модулям</b>   | <b>81,3</b> | <b>-</b> | <b>36</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>45,3</b> | <b>105,75</b> |            | <b>10</b> |  |  |             | <b>95,75</b> |
| <b>Катт</b>   |             |          |           |          |          |             |               |            |           |  |  |             |              |
| <b>СРэк</b>   | <b>24,3</b> |          |           |          |          | <b>24,3</b> |               |            |           |  |  |             |              |
| <b>ИК</b>   | <b>-</b>    |          |           |          |          |             |               |            |           |  |  |             |              |
| <b>КЭ</b>   | <b>2</b>    |          |           |          |          | <b>2</b>    |               |            |           |  |  |             |              |
| <b>Каттэк</b>   | <b>0,4</b>  |          |           |          |          | <b>0,4</b>  | <b>0,25</b>   |            |           |  |  | <b>0,25</b> |              |
| <b>Контроль</b>   |             |          |           |          |          |             | <b>2</b>      |            |           |  |  | <b>2</b>    |              |
| <b>Всего часов:</b>   | <b>108</b>  |          | <b>36</b> |          |          | <b>26,7</b> | <b>45,3</b>   | <b>108</b> | <b>10</b> |  |  | <b>2,25</b> | <b>95,75</b> |

**Модуль 3. (2 курс 4 семестр з.ф.о.)**

| Название смысловых модулей и тем   | Количество часов     |                |                |                  |                  |                 |                        |             |    |     |     |    |   |
|--|----------------------|----------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|------------------------|-------------|----|-----|-----|----|---|
|  | очная форма обучения |                |                |                  |                  |                 | заочная форма обучения |             |    |     |     |    |   |
|  | всего                | в том числе    |                |                  |                  |                 | всего                  | в том числе |    |     |     |    |   |
|  |                      | л <sup>1</sup> | п <sup>2</sup> | лаб <sup>3</sup> | инд <sup>4</sup> | СР <sup>5</sup> |                        | л           | п  | лаб | инд | СР |   |
| 1  | 2                    | 3              | 4              | 5                | 6                | 7               | 8                      | 9           | 10 | 11  | 12  | 13 |   |
| <b>Модуль 3. Иностранный язык.</b>   |                      |                |                |                  |                  |                 |                        |             |    |     |     |    |   |
| <b>Смысловой модуль 1. Менеджмент в сфере гостеприимства.</b>  |                      |                |                |                  |                  |                 |                        |             |    |     |     |    |   |
| <b>Тема 19.</b> Управление ресторанно-гостиничным бизнесом. Глаголы to do, to make. Устойчивые словосочетания. |                      |                |                |                  |                  |                 | 6                      |             |    |     |     |    | 6 |
| <b>Тема 20.</b> Персонал индустрии   |                      |                |                |                  |                  |                 | 7                      |             | 1  |     |     |    | 6 |

|   |  |  |  |  |  |  |  |             |   |          |   |   |             |             |
|---|--|--|--|--|--|--|--|-------------|---|----------|---|---|-------------|-------------|
| гостеприимства. Типы<br>придаточных<br>предложений  |  |  |  |  |  |  |  |             |   |          |   |   |             |             |
| <b>5Тема 21.</b><br>Аннотирование<br>специальных текстов.                                     |  |  |  |  |  |  |  | 7           |   | 1        |   |   |             | 6           |
| <b>Итого по смысловому<br/>модулю 1</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>20</b>   |   | <b>2</b> |   |   |             | <b>18</b>   |
| <b>Смысловой модуль 2. Отель: проживание и питание.</b>                                       |  |  |  |  |  |  |  |             |   |          |   |   |             |             |
| <b>Тема 22.</b> Типы номеров в<br>отеле. Инфинитив.   |  |  |  |  |  |  |  | 6           | - |          | - | - |             | 6           |
| <b>Тема 23.</b> Персонал отеля<br>и его обязанности.<br>Неличные формы<br>глаголов.           |  |  |  |  |  |  |  | 7           | - | 1        | - | - |             | 6           |
| <b>Тема 24.</b> Гостиничная<br>инфраструктура.<br>Сослагательное<br>наклонение.               |  |  |  |  |  |  |  | 7           | - | 1        | - | - |             | 6           |
| <b>Итого по смысловому<br/>модулю 2</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>20</b>   | - | <b>2</b> | - | - |             | <b>18</b>   |
| <b>Смысловой модуль 3. Кухни разных стран.</b>  |  |  |  |  |  |  |  |             |   |          |   |   |             |             |
| <b>Тема 25.</b> Сервировка<br>стола. Герундий.  |  |  |  |  |  |  |  | 7           | - |          | - | - |             | 7           |
| <b>Тема 26.</b> Характерная<br>особенность блюд<br>английской кухни.<br>Герундиальный оборот. |  |  |  |  |  |  |  | 7           | - | 1        | - | - |             | 6           |
| <b>Тема 27.</b> Национальные<br>кухни мира.   |  |  |  |  |  |  |  | 7,6         | - | 1        | - | - |             | 6,6         |
| <b>Итого по смысловому<br/>модулю 3</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>21,6</b> | - | <b>2</b> | - | - |             | <b>19,6</b> |
| <b>Всего по смысловым<br/>модулям</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>61,6</b> | - | <b>6</b> | - | - |             | <b>55,6</b> |
| <b>Катт</b>   |  |  |  |  |  |  |  |             |   |          |   |   |             |             |
| <b>СРэк</b>   |  |  |  |  |  |  |  |             |   |          |   |   |             |             |
| <b>ИК</b>   |  |  |  |  |  |  |  |             |   |          |   |   |             |             |
| <b>КЭ</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>2</b>    |   |          |   |   | <b>2</b>    |             |
| <b>Каттэк</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>0,4</b>  |   |          |   |   | <b>0,4</b>  |             |
| <b>Контроль</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>8</b>    |   |          |   |   | <b>8</b>    |             |
| <b>Всего часов:</b>   |  |  |  |  |  |  |  | <b>72</b>   |   | <b>6</b> |   |   | <b>10,4</b> | <b>55,6</b> |

- Примечания: 1. л – лекции;  
2. п – практические (семинарские) занятия;  
3. лаб – лабораторные занятия;  
4. инд – индивидуальные занятия;  
5. СРС – самостоятельная работа;

### 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

| № п/п | Название темы                          | Количество часов |                  |
|-------|--|------------------|------------------|
|       |  | очная<br>форма   | заочная<br>форма |
|       | <b>1 курс 2 семестр о.ф.о., з.ф.о.</b> |                  |                  |

|  |  |           |           |
|--|--|-----------|-----------|
| 1                                      | Знакомство: о себе и семье. Существительное, глаголы to be, to have.   | 4         |           |
| 2                                      | Мой рабочий день. Организация досуга. There is, there are. Виды вопросов.  | 4         | 1         |
| 3                                      | Наш край – Донбасс. Мой родной город. Времена группы: Present, Past Simple.  | 4         | 1         |
| 4                                      | Английский язык как средство межкультурного общения. Future Simple. Обзор времен группы Simple.                                      | 4         | 1         |
| 5                                      | Современные технологии образования. Времена группы Continuous: Present and Past.   | 4         | 1         |
| 6                                      | Страны изучаемого языка. Future Continuous. Обзор времен группы Continuous.  | 4         | 1         |
| 7                                      | Я – студент ДонНУЭТ. ДонНУЭТ: история, структура, перспективы. Времена группы Perfect: Present Perfect.                              | 4         | 1         |
| 8                                      | Система образования Великобритании и других стран. Времена группы Perfect: Past and Future Perfect.                                  | 4         | 1         |
| 9                                      | Известные вузы мира: Оксфорд, Кембридж и другие. Времена группы Perfect: Обзор. Present Perfect Continuous.                          | 2         | 1         |
| <b>Всего:</b>                          |  | <b>34</b> | <b>8</b>  |
| <b>2 курс 3 семестр о.ф.о., з.ф.о.</b> |  |           |           |
| 10                                     | История развития ресторанного дела. Виды ресторанов. Passive Voice. Группа Simple: Обзор.  | 4         | 2         |
| 11                                     | Работа ресторана. Персонал ресторана и его обязанности. Passive Voice. Группа Continuous: Обзор.                                     | 4         | 1         |
| 12                                     | Организация кухни. Современные методы приготовления пищи. Passive Voice. Группа Perfect: Обзор.                                      | 4         | 1         |
| 13                                     | Сервировка стола. Правила этикета за столом. Modal Verbs and Their Equivalents.  | 4         | 1         |
| 14                                     | Жалобы клиентов в ресторане. Книга жалоб и предложений. Conditional Sentences (Type 1 and 2).  | 4         | 1         |
| 15                                     | Требования к современному менеджеру в сфере гостинично-ресторанного бизнеса. Conditional Sentences (Type 3). When-and If- sentences. | 4         | 1         |
| 16                                     | Меню. Заказ блюд. Объяснение, из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Безличные предложения.                                | 4         | 1         |
| 17                                     | Характерная особенность блюд английской кухни, национальные традиции. Прямая и косвенная речь.                                       | 4         | 1         |
| 18                                     | Национальные кухни мира. Времена активного залога (Present Perfect, Present Perfect Continuous). Согласование времен.                | 4         | 1         |
| <b>Всего:</b>                          |  | <b>36</b> | <b>10</b> |
| <b>2 курс 4 семестр з.ф.о.</b>         |  |           |           |
| 19                                     | Управление ресторанно-гостиничным бизнесом. Глаголы to do, to make. Устойчивые словосочетания.                                       |           |           |
| 20                                     | Персонал индустрии гостеприимства. Типы придаточных предложений  |           |           |
| 21                                     | Аннотирование специальных текстов.   |           |           |
| 22                                     | Типы номеров в отеле. Инфинитив.   |           | 1         |
| 23                                     | Персонал отеля и его обязанности. Неличные формы глаголов.   |           | 1         |
| 24                                     | Гостиничная инфраструктура. Сослагательное наклонение.   |           | 1         |
| 25                                     | Сервировка стола. Герундий.  |           | 1         |

|               |  |  |          |
|---------------|--|--|----------|
| 26            | Характерная особенность блюд английской кухни. Герундиальный оборот. |  | 1        |
| 27            | Национальные кухни мира.   |  | 1        |
| <b>Всего:</b> |  |  | <b>6</b> |

### 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

| № п/п | Название темы | Количество часов |               |
|-------|---------------|------------------|---------------|
|       |               | очная форма      | заочная форма |
|       |               |                  |               |

### 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| № п/п                                  | Название темы  | Количество часов |               |
|--|--|------------------|---------------|
|  |  | очная форма      | заочная форма |
| <b>1 курс 2 семестр о.ф.о., з.ф.о.</b> |  |                  |               |
| 1                                      | Знакомство: о себе и семье. Существительное, глаголы to be, to have.   | 12               | 6             |
| 2                                      | Мой рабочий день. Организация досуга. There is, there are. Виды вопросов.  | 12               | 6             |
| 3                                      | Наш край – Донбасс. Мой родной город. Времена группы: Present, Past Simple.  | 12               | 7             |
| 4                                      | Английский язык как средство межкультурного общения. Future Simple. Обзор времен группы Simple.                                      | 12               | 7             |
| 5                                      | Современные технологии образования. Времена группы Continuous: Present and Past.   | 12               | 7             |
| 6                                      | Страны изучаемого языка. Future Continuous. Обзор времен группы Continuous.  | 12               | 7             |
| 7                                      | Я – студент ДонНУЭТ. ДонНУЭТ: история, структура, перспективы. Времена группы Perfect: Present Perfect.                              | 12               | 7             |
| 8                                      | Система образования Великобритании и других стран. Времена группы Perfect: Past and Future Perfect.                                  | 12               | 7             |
| 9                                      | Известные вузы мира: Оксфорд, Кембридж и другие. Времена группы Perfect: Обзор. Present Perfect Continuous.                          | 13,75            | 7,75          |
| <b>Всего:</b>                          |  | <b>109,75</b>    | <b>61,75</b>  |
| <b>2 курс 3 семестр о.ф.о., з.ф.о.</b> |  |                  |               |
| 10                                     | История развития ресторанного дела. Виды ресторанов. Passive Voice. Группа Simple: Обзор.  | 5                | 10            |
| 11                                     | Работа ресторана. Персонал ресторана и его обязанности. Passive Voice. Группа Continuous: Обзор.                                     | 5                | 10            |
| 12                                     | Организация кухни. Современные методы приготовления пищи. Passive Voice. Группа Perfect: Обзор.                                      | 5                | 10            |
| 13                                     | Сервировка стола. Правила этикета за столом. Modal Verbs and Their Equivalents.  | 5                | 10            |
| 14                                     | Жалобы клиентов в ресторане. Книга жалоб и предложений. Conditional Sentences (Type 1 and 2).  | 5                | 11            |
| 15                                     | Требования к современному менеджеру в сфере гостинично-ресторанного бизнеса. Conditional Sentences (Type 3). When-and If- sentences. | 5                | 11            |
| 16                                     | Меню. Заказ блюд. Объяснение, из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Безличные предложения.                                | 5                | 11            |



|                                |   |             |              |
|--------------------------------|---|-------------|--------------|
| 17                             | Характерная особенность блюд английской кухни, национальные традиции. Прямая и косвенная речь.                        | 5           | 11           |
| 18                             | Национальные кухни мира. Времена активного залога (Present Perfect, Present Perfect Continuous). Согласование времен. | 5,3         | 11,75        |
| <b>Всего:</b>                  |   | <b>45,3</b> | <b>95,75</b> |
| <b>2 курс 4 семестр з.ф.о.</b> |   |             |              |
| 19                             | Управление ресторанно-гостиничным бизнесом. Глаголы to do, to make. Устойчивые словосочетания.                        |             | 7            |
| 20                             | Персонал индустрии гостеприимства. Типы придаточных предложений   |             | 6            |
| 21                             | Аннотирование специальных текстов.  |             | 6            |
| 22                             | Типы номеров в отеле. Инфинитив.  |             | 6            |
| 23                             | Персонал отеля и его обязанности. Неличные формы глаголов.  |             | 6            |
| 24                             | Гостиничная инфраструктура. Сослагательное наклонение.  |             | 6            |
| 25                             | Сервировка стола. Герундий.   |             | 6            |
| 26                             | Характерная особенность блюд английской кухни. Герундиальный оборот.  |             | 6            |
| 27                             | Национальные кухни мира.  |             | 6,6          |
| <b>Всего:</b>                  |   |             | <b>55,6</b>  |

## **10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

### Контрольная работа (АПР):

1. Переписать и перевести предложения, выписать сказуемое и определить его видо-временную форму:

1. Today our country has friendly relations with many English-speaking countries.
2. A lot of newspapers, magazines, TV and radio programmers discuss the ecological situation nowadays.
3. In England people drive on the left.
4. They don't want to stay in an expensive hotel.

2. Переписать и перевести предложения, уделяя внимание степени сравнения прилагательных и наречий.

1. The two worst months in Britain are January and February.
2. My mother felt tired last night so she went to bed earlier than usual.
3. What is worth doing at all worth doing well.
4. Her illness was more serious than we think at first.

3. Переписать и перевести предложения, уделяя внимание относительно особенностей перевода существительного в функции определения.

1. Our University library has all the necessary academic and scientific literature.
2. The City Park is not far from here.
3. Language structure is not really as complicated as it looks at first.

4. Переписать и перевести предложения на русский язык, уделяя внимание относительно функций слов «that» и «one».

1. This chair is not so comfortable as that one.
1. One must be careful while driving a car.
2. The next day was even worse than the one before.

5. Перевести следующие предложения с русского языка на английский:

1. Он задал мне несколько вопросов.
2. В этом журнале есть интересные статьи?
3. Ее сестра приезжает на следующей неделе.
4. Эти студенты выполняют упражнение или переписывают текст?

5. Два года назад она не работала в этом институте.

**Примерные задания для проведения текущего модульного контроля по лексике**

1. Distant ... uses combinations of different communication technologies
  - a) education
  - b) industry
  - c) market
  - d) profit
2. Retailing is the provision of goods or services to the ...
  - a) producer
  - b) customer
  - c) retailer
  - d) wholesaler
3. The ultimate ..... of marketing is to organize producing and selling goods and services.
  - a) consumer
  - b) profit
  - c) goal
  - d) price
4. Business must do some market ..... to find out what goods and services people and organizations want and need.
  - a) price
  - b) research
  - c) decision
  - d) condition
5. English is the language of international ...
  - a) distribution
  - b) manufacture
  - c) communication
  - d) research
6. ... is a covered area with shops, super market and restaurants.
  - a) department store
  - b) shopping centre (mall)
  - c) supermarket
  - d) chain store
7. .... is electronic shopping from companies' websites.
  - a) TV sales
  - b) The Internet (e – commerce)
  - c) cash and carry
  - d) mail order
8. The passengers going through customs zone have to fill in ... declaration form.
  - a) customs
  - b) zone
  - c) area
  - d) exit
9. An area where there is a demand for certain goods is called a.....
  - a) market
  - b) price
  - c) supply
  - d) customer
10. Customs issues export and import ....
  - a) papers
  - b) magazines

c) licences

d) money

**Примерные задания для проведения модульного контроля по грамматике.**

1. What academic disciplines ..... at the university?

a) do you study

b) you studied

c) have studied

2. A manager ... papers to sign yesterday.

a) is brought

b) was brought

c) will be brought

3. The rate of inflation ... to rise.

a) is expected

b) expected

c) will be expected

4. Articles on statistics ... often ... in this magazine.

a) are published

b) were published

c) will be published

5. By the end of this week his name ... to everyone.

a) is known

b) was known

c) will be known

6. Tell Mark he ... tidy his room at once.

a) must

b) can

c) may

7. The weather ... change tomorrow.

a) can

b) must

c) may

8. Do you ... get up early every day?

a) have to

b) must

c) need

9. you translate this agreement into French?

a) must

b) can

c) may

10. Last year he ... speak English fluently.

a) can't

b) mustn't

c) couldn't

**12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. Для осуществления текущего контроля знаний используется следующий примерный перечень вопросов:

а) монологическое высказывание по изученной теме (15-20 предложений);

б) письменный перевод части текста (1200-1500 печатных знаков) и устный анализ текста;

в) выполнение письменного грамматического теста;

г) решение проблемной ситуации (кейс-метод, ситуативная задача и т.д.) по изученной тематике.

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

1. Лексический тест.
2. Грамматический тест.
3. Чтение и перевод.
4. Аннотирование.
5. Собеседование по устной теме.
6. Творческое задание.

На платформе «Moodle»:

1. Лексический тест.
2. Грамматический тест.
3. Перевод спецтекста (1200-1500 п.зн.)
4. Аннотация текста общеэкономического характера (1500 п.зн.)
5. Написать деловое письмо (запрос, ответ на запрос, предложение).
6. Творческое задание: написать эссе на одну из устных тем (100-150 слов).

Система оценивания по учебной дисциплине на очной форме обучения  
(1 курс 2 семестр о.ф.о.)

#### Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале | Определение   |
|---|--------------------------|---|
| 60-100  | «Зачтено»                | Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок |
| 0-59  | «Не зачтено»             | Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации                  |

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения  
(1 курс 2 семестр, 2 курс 3 семестр з.ф.о.)

#### Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале | Определение   |
|---|--------------------------|---|
| 60-100  | «Зачтено»                | Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок |
| 0-59  | «Не зачтено»             | Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации                  |

#### Вопросы к зачету:

1. Туристическая индустрия.
2. Типы туризма.

3. Профессии в туристическом бизнесе.
4. В отеле.
5. Международная классификация отелей.
6. Информационные технологии в туристическом бизнесе.
7. Путешествие самолетом.
8. Путешествие железной дорогой.
9. Путешествие автодорожным транспортом.
10. Путешествие автостопом.
11. Путешествие по морю.
12. На таможне.
13. Работа туристического агентства.
14. Туроператоры.
15. Работа ресторана.
16. Составление меню.

Система оценивания по учебной дисциплине на очной форме обучения\*  
(2 курс 3 семестр о.ф.о.)

| Форма контроля                   | Макс. количество баллов |            |
|----------------------------------|-------------------------|------------|
|                                  | За одну работу          | Всего      |
| Текущий контроль:                |                         | 40         |
| - тестирование 1-го модуля       | 3                       |            |
| - тестирование 2-го модуля       | 3                       |            |
| - тестирование 3-го модуля       | 4                       |            |
| - собеседование - 1 модуль       | 5                       |            |
| - собеседование – 2 модуль       | 5                       |            |
| - собеседование – 3 модуль       | 5                       |            |
| - практическая работа - 1 модуль | 5                       |            |
| - практическая работа - 2 модуль | 5                       |            |
| - практическая работа - 3 модуль | 5                       |            |
| Промежуточная аттестация         | <i>экзамен</i>          | 60         |
| <b>Итого за семестр</b>          |                         | <b>100</b> |

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения\*  
(2 курс 4 семестр з.ф.о.)

| Форма контроля                        | Макс. количество баллов |            |
|---------------------------------------|-------------------------|------------|
|                                       | За одну работу          | Всего      |
| Текущий контроль:                     |                         | 40         |
| - тестирование 1-го модуля            | 3                       |            |
| - тестирование 2-го модуля            | 3                       |            |
| - тестирование 3-го модуля            | 4                       |            |
| - собеседование - 1 модуль            | 5                       |            |
| - собеседование – 2 модуль            | 5                       |            |
| - собеседование – 3 модуль            | 5                       |            |
| - контрольная работа (АПР) - 1 модуль | 5                       |            |
| - контрольная работа (АПР) - 2 модуль | 5                       |            |
| - контрольная работа (АПР) - 3 модуль | 5                       |            |
| Промежуточная аттестация              | <i>экзамен</i>          | 60         |
| <b>Итого за семестр</b>               |                         | <b>100</b> |

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине



*Вопросы к экзамену:*

1. Управление ресторанно-гостиничным бизнесом.
2. Современные концепции отелей и ресторанов.
3. Планирование и оценка меню.
4. Организация отеля.
5. Персонал отеля.\*\*\*\*
6. Персонал ресторана.
7. Посещение ресторана.
8. Британская кухня.
9. Мое любимое блюдо.
10. Особенности национальной кухни страны, которую Вы посетили
11. Впечатления от проживания в отеле во время туристической поездки
12. Манеры поведения за столом
13. Сервировка стола
14. Требования к современному менеджеру в сфере гостинично-ресторанного бизнеса.
15. Специфика общения с клиентами: гибкость в общении.
16. Моя специальность.
17. Принципы составления меню.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

*Зачет – 1 курс 2 семестр о.ф.о., 1 курс 2 семестр, 2 курс 3 семестр з.ф.о.*

| Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл |    |    |                      |    |    |                      |    |    | Сумма,<br>балл |
|---|----|----|----------------------|----|----|----------------------|----|----|----------------|
| Смысловой модуль N 1                                |    |    | Смысловой модуль N 2 |    |    | Смысловой модуль N 3 |    |    |                |
| T1  | T2 | T3 | T4                   | T5 | T6 | T7                   | T8 | T9 |                |
| 10  | 10 | 10 | 10                   | 10 | 10 | 10                   | 10 | 20 | 100            |

T1...T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

*Экзамен – 2 курс 3 семестр о.ф.о., 2 курс 4 семестр з.ф.о.*

| Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл |    |    |                      |    |    |                      |    |    | Итого текущий контроль, балл | Итоговый контроль (экзамен), балл | Сумма, балл |
|---|----|----|----------------------|----|----|----------------------|----|----|------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| Смысловой модуль N 1                                |    |    | Смысловой модуль N 2 |    |    | Смысловой модуль N 3 |    |    |                              |                                   |             |
| T1  | T2 | T3 | T4                   | T5 | T6 | T7                   | T8 | T9 |                              |                                   |             |
| 3   | 3  | 4  | 5                    | 5  | 5  | 5                    | 5  | 5  | 40                           | 60                                | 100         |

T1...T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале | Определение   |
|---|--------------------------|---|
| 90-100  | «Отлично» (5)            | отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей                      |
| 80-89   | «Хорошо» (4)             | хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %) |

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале  | Определение  |
|---|---------------------------|--|
| 75-79   |                           | хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)  |
| 70-74   | «Удовлетворительно» (3)   | удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков                      |
| 60-69   |                           | удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии                            |
| 35-59   | «Неудовлетворительно» (2) | неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации                                    |
| 0-34  |                           | неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией) |

#### 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

##### Английский язык

1. BASICS OF public catering industry (Основы индустрии общественного питания) [Текст] : учебное пособие (часть I) / Ф.А. Моисеева, Е.И. Гаврилина, С.Г. Соловьев; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2019. – 87 с.
2. Issues of tourism business [Текст] : сборник текстов для студентов направления подготовки 43.03.02 и 43.04.02 «Туризм» очной и заочной форм обучения / Ф.А. Моисеева, Л.Н. Мелитаури, В.А. Усачев, С.Г. Соловьев; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020 – 76 с.
3. Иностраный язык (английский): A Reader in Tourism and Hospitality [Текст] : учебное пособие / С.В. Агеев, Е.С. Курукалова, А.А. Федюковский. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020. – 95 с.
4. Моисеева, Ф.А. Everyday English. Basic course. [Текст]: учебное пособие по английскому языку для студентов I уровня обучения всех направлений подготовки очной и заочной форм обучения (часть I), (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, А.К. Атабекова, Н.В. Белан, Н.А. Воловик, В.В. Смазной, Н.А. Черток; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. – 183 с.
5. Кольцова Л.Н., Моисеева Ф.А., Усачев В.А. Hotels and catering. учеб. пособ. по английскому языку для студ., обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» [Текст] (печатное издание) / Л.Н. Кольцова, Ф.А. Моисеева, В.А. Усачев - М-во образования и науки России, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. иностран. языков; Л.Н. Кольцова, Ф.А. Моисеева, В.А. Усачев. – Донецк : [ДОННУЭТ], 2023. – 104 с.
6. Грицак И.В. ENGLISH FOR FOODSTUFF INDUSTRY [Текст]: сборник текстов и упражнений для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и

организация общественного питания» (Часть II), (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, И.В. Грицак; М-во образования и науки Российской Федерации, Фед. гос. бюд. обр. уч. высш. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2023 – 155с

7. ENGLISH FOR FOODSTUFF INDUSTRY : сборник для студентов очной и заочной форм обучения, направлений подготовки 19.03.02 Технология мучных и кондитерских изделий, 19.03.03 Технология мяса и мясных продуктов, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Ф.А. Моисеева, И.В. Грицак ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского ; Кафедра иностранных языков. – Донецк : ДОННУЭТ, 2024. – 262 с.

#### **Немецкий язык**

1.Бабина, М.С. Немецкий язык в сфере деловой коммуникации. Deutsch in der Geschäftskommunikation [Текст] : учеб. пособие. / М.С. Бабина, Т.А. Бурковская, К.В. Кулаковская. – Томск : Издательский Дом Томского государственного университета, 2018. – 124 с.

2.Кондрашова, Н.В. Немецкий язык. Lebensmittelproduktion [Текст] : учеб. пособие / Под. ред. Ю.В. Рябухиной. - СПб.: Университет ИТМО, 2015. - 150 с.

3. Моисеева, Ф.А. «Deutsch für Anfänger» («Немецкий язык для начинающих», Sprachniveau A1/B1 (Уровень A1/B1) для студентов направления подготовки: 38.03.02 «Туризм», 38.03.01 «Экономика», 43.03.01 «Сервис», 43.03.03 «Гостиничное дело», изучающих немецкий язык как второй иностранный»; (электронный учебник) / Ф.А. Моисеева, Л.Л. Шишина. М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. – 240 с.

#### **Французский язык**

1.Моисеева, Ф.А. Savez-vous parler français? [Текст] : учеб. пособие для студ. всех направлений подготовки всех форм обучения, изучающих французский как второй иностранный язык / Ф.А. Моисеева, Т.А. Малютина, Н.В. Тишаева – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2019. – 119 с.

2. Малютина, Т.А. Сборник текстов с упражнениями : учеб. пособие для студ. спец. «ГРД», «ТУР» оч. и заоч. форм обучения : (электрон. ресурс) / Т.А. Малютина, Н.В. Тишаева ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2018. – 118 с.

#### **Дополнительная литература:**

##### **Английский язык**

1.English for Hotel and Tourism Industry - Иностранный язык для гостиничного и туристического бизнеса [Текст] : учебное пособие по иностранному языку / Ю.В. Бойкова ; Акад. труда и соц. отношений, Каф. проф. ин. яз. – М. : ИИЦ «АТиСО», 2017. – 133 с.

2.Английский язык [Текст] : учеб. пособие для студентов Института географии, геологии, туризма и сервиса / сост. Л.Г. Аксютенкова, С.Н. Семенова – Краснодар: Экоинвест, 2018. – 192 с.

3. Иностранный язык профессионального общения (английский) : Professional English for Hotel and Restaurant Business [Текст] : учебное пособие / Е.К. Гулова, А.В. Набирухина, Е.В. Попова. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2018. – 82 с.

4. Тараненко, Инна Александровна. English for food service managers [Текст] : учебное пособие по английскому языку : для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и

организация общественного питания» / И.А. Тараненко ; Дальневосточный федеральный университет. – Владивосток : Изд-во Дальневост. федерал. ун-та, 2020. – 106 с.

5. Широкова, Г.А. Практическая грамматика английского языка [Текст] : сборник упражнений / Г.А. Широкова. – 3-изд., испр. – М.: ФЛИНТА : Наука, 2018. - 80 с.

6. Справочники, словари, энциклопедии: Macmillan English Dictionary, Longman Language Activator, Longman Dictionary of Contemporary English, Oxford Dictionary of Business English.

7. Моисеева Ф.А. General English Reading Сборник тестовых заданий и текстов для внеаудиторного чтения по английскому языку для студентов всех направлений подготовки очной и заочной форм обучения. (Приложение к учебному пособию «Everyday English. Basic Course» по английскому языку для студентов I уровня обучения всех направлений подготовки очной и заочной форм обучения, часть 1.) [Текст]: (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, Н.В. Белан, Н.А. Воловик, Н.А. Черток; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2022. – 36 с.)

8. Моисеева Ф.А. Everyday English. Basic course. [Текст]: учебное пособие по английскому языку для студентов I уровня обучения всех направлений подготовки очной и заочной форм обучения (часть II), (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, А.К. Атабекова, Н.А. Воловик, А.В. Кочелаба, В.В. Смазной, Н.А. Черток; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2022. – 256 с.

9. Грицак И.В. English for Foodstuff Industry [Текст]: сборник текстов и упражнений для студентов направлений подготовки 19.03.02 “Технология мучных и кондитерских изделий”, 19.03.03 “Технология мяса и мясных продуктов”, 19.03.04 “Технология продукции и организация общественного питания” (часть I), (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, И.В. Грицак; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2022. – 279 с.

10. Моисеева, Ф.А. Туризм [Текст]: учебное пособие по английскому языку для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» очной и заочной форм обучения, (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, А.К. Атабекова; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2023. – 116 с.

11. Моисеева Ф.А. Туризм [Текст]: учебное пособие по английскому языку для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» очной и заочной форм обучения, (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, А.К. Атабекова; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2023. – 124 с

12. Моисеева Ф.А. Туризм [Текст]: учебное пособие по английскому языку для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» очной и заочной форм обучения, (печатное издание) / Ф.А. Моисеева, А.К. Атабекова; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2023. – 124 с.

### **Французский язык**

1. Малютина, Т.А. Le francais pour les debutants [Электронный ресурс] : учебное пособие по французскому языку для студентов I-III курсов всех специальностей «Le français pour les débutants»: «Гостинично-ресторанное дело», «Маркетинг», «Международная экономика», «Таможенное дело», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и организация

внешней торговли», «Туризм», "бакалавр", очная, заочная форма обучения / Т.А. Малютина, Н.В. Тишаева. – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 123 с. Локал. компьютер. сеть НБ ГО ВПО "ДонНУЭТ". - Систем. требования: ПК с процессором; MS Windows 2000. - Загл. с тит. экрана.

2. Моисеева, Ф.А. «Les oeuvres. Textes et dialogues». Сборник текстов и упражнений по французскому языку для студентов всех направлений подготовки. Учебное пособие по французскому языку. [электронный ресурс] / Ф.А. Моисеева, Т.А. Малютина, Н.В. Тишаева. – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского», 2021. – 100 с. – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

### **Немецкий язык**

1.Моисеева, Ф.А. Deutsch im Hotel - und Restaurantsbusiness: учебное пособие для студентов специальности ГРД [Электронный ресурс] / Ф.А Моисеева., Л.Л. Шишина; ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского». - Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 209 с. - Локал. компьютер сеть НБ ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского».

2.Малютина, Т. А. Sprachpraktikum Deutsch [Текст]: сборник упражнений по грамматике немецкого языка для студентов всех направлений подготовки очной и заочной форм обучения (печатное издание) / Т.А. Малютина, Н.В. Тишаева; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. – 93 с.

3.Моисеева, Ф.А. Deutsch lernen mit Dialogen. Разговорный практикум для студентов всех направлений и специальностей/ Моисеева Ф.А., Шишина Л.Л. М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020 –48 с.– Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

### **Учебно-методические издания:**

#### **Английский язык**

1.Белан, Н.В. Деловой английский язык в туризме. Средства диагностики знаний для студентов направления подготовки 43.03.02 «Туризм», 43.03.03 «Гостиничное дело». [Электронный ресурс] : учебно-метод. пособие для студ. спец. «ГРД», «ТУР» оч. и заоч. форм обучения. / Н.В. Белан, Л.Н. Мелитаури, В.В. Смазной; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2019. – 42 с.

2.Моисеева, Ф.А. Иностраный язык [Электронный ресурс] : метод. указания для самостоятельной работы по грамматике английского языка (дисциплина «Иностраный язык») для студентов всех направлений подготовки / Ф.А.Моисеева, Л.В.Рассолова, С.Г.Соловьев, В.А.Усачев, В.А.Усиков. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2018. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Новосадко Н. Б. Service Industry (Hospitality business) [Текст]: учебно-методическое пособие / Н. Б. Новосадко. – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2016. – 43 с.

4. Моисеева Ф.А. Сборник текстов и лексико-грамматических упражнений по английскому языку для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», 43.03.02 «Туризм», 43.03.03 «Гостинично-ресторанное дело» бакалавриат, очная форма обучения (электрон. ресурс) / Кочелаба А.В. ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2022. – 52 с.

5. Моисеева Ф.А. «CHECK YOUR ENGLISH SKILLS» [Текст]: ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ по английскому языку для студентов всех направлений подготовки; М-во образования и науки

Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022 – 30 с.

#### **Немецкий язык**

1. Малютина, Т.А.«Вводный фонетический и грамматический курс» [Текст] : методические указания по немецкому языку для студентов I-III курсов всех специальностей: «Гостинично-ресторанное дело», «Маркетинг», «Международная экономика», «Таможенное дело», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и организация внешней торговли», «Туризм», "бакалавриат", очная, заочная форма обучения / Т.А. Малютина, Н.В. Тишаева – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского», 2019. – 52 с

2.Малютина, Т.А. Deutsch kommunikativ [Текст]: методические указания для практических занятий по немецкому языку для студентов экономических специальностей очной и заочной форм обучения / Т.А. Малютина, Ф.А. Моисеева, Н.В. Тишаева; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 71 с.

3.Малютина, Т.А. Вводный фонетический и грамматический курс [Текст]: методические указания по немецкому языку для студентов I-III курсов всех специальностей : (печатное издание) / Т.А. Малютина., Н.В. Тишаева – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2019. – 52 с.

#### **Французский язык**

1.Моисеева, Ф.А. «Bonjour, la France». [Электронный ресурс] : методические указания по французскому языку для студентов I-III курсов всех направлений подготовки / Ф.А. Моисеева, Н.В. Тишаева, Т.А. Малютина. – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского», 2020. – 43 с. – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2.Малютина, Т.А. Второй иностранный язык. Средства диагностики и контроля знаний по французскому и немецкому языкам для студентов направлений подготовки 43.03.02 «Туризм», 38.03.01 «Экономика». Методические указания по французскому и немецкому языкам. / Т.А. Малютина, Н.В. Тишаева, Л.Л. Шишина. – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского», 2021. – 74 с. – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

#### **Электронные ресурсы:**

##### **Английский язык**

1. 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>

2.Буренина, А. С. Английский язык. Сборник текстов и заданий. Уровень Pre-intermediate [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. С. Буренина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский гуманитарный университет, 2016. — 51 с. — 978-5-906822-74-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74693.html>

3.Гаврилина Е.И. Professional English in Hotel and Restaurant Business [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направление 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 ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф. иностранных языков. - Донецк : ДонНУЭТ, 2018. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ. - Систем. требования: ПК с процессором; MS Windows 2000. - Загл. с тит. экрана.



4. Грицак, И. В., BASIC ENGLISH FOR HOSPITALITY [Электронный ресурс]: разг. практикум по английскому языку для студ. II уровня обучения о.ф.о., з.ф.о. направление подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», 43.03.01. «Сервис», 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания / И. В. Грицак, Л. Н. Мелитаури; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. – 62 с.

5. 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>

6. Моисеева Ф.А. CREATIVE TECHNOLOGIES IN SERVICE AND FOOD INDUSTRIES [Электрон. учебник] : для студентов направления подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)» и направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)» для очной и заочной форм обучения / Ф.А. Моисеева, Л.Н. Мелитаури, В.А. Усачев, И.М. Гижко; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 378 с.

7. Моисеева, Ф.А. Practical Grammar of English [Электронный ресурс] : учебн. пособие по грамматике для студ. всех спец. дн. и заоч. форм обучения / Ф. А. Моисеева, А. А. Маврина, В. А. Усачев [и др.]. - Донецк : ДонНУЭТ, 2015. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ. - Систем. требования: ПК с процессором; MS Windows 2000. - Загл. с тит. экрана.

8. Моисеева, Ф.А. Английский язык. Учебное пособие (часть I). [Электронный ресурс] / Ф.А. Моисеева, Н.А. Воловик, Е.И. Гаврилина, А.Ю. Дещенко, Ю.В. Зубриловой. – Донецк, ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2016. – 128 с. Локал. Компьютерная сеть НБ ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского»

9. 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>

10. 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>

Моисеева Ф.А. СРЕДСТВА ДИАГНОСТИКИ И КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ для студ. направлений подготовки 19.03.02 “Технология мучных и кондитерских изделий”, 19.03.03 “Технология мяса и мясных продуктов”, 19.03.04 “Технология продукции и организация общественного питания” оч. и заоч. форм обучения: (электронный ресурс) / И.В.Грицак; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. образования «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2022 – 72с.

#### **Французский язык**

1. Практическая фонетика французского языка [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / сост. Е. В. Дитерле, О. В. Андриянова. — Электрон. текстовые данные. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2016. — 162 с. — 978-5-7638-3536-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84307.html>

#### **Немецкий язык**

1. Володина. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 172 с. — 978-5-7882-1911-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61842.htm>
2. Моисеева, Ф.А. Deutsch im Hotel - und Restaurants business [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело", специализации "Гостинично-ресторанное дело" / Ф. А. Моисеева, Л. Л. Шишина ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Каф. иностранных языков. - Донецк : ДонНУЭТ, 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ГО ВПО "ДонНУЭТ". - Систем. требования: ПК с процессором; MS Windows 2000. - Загл. с титул. экрана.
3. Моисеева Ф.А. «Deutsch lernen mit Dialogen» Разговорный практикум по немецкому языку для студентов всех направлений и специальностей [Электронный ресурс] / Моисеева Ф.А., Шишина Л.Л. М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. иностран. яз. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020 –48 с. – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Тагиль, И. П. Грамматика немецкого языка в упражнениях [Электронный ресурс] / И. П. Тагиль. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : КАРО, 2016. — 384 с. — 978-5-9925-0754-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68597.html>

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

### Английский язык

1. BBC Learning English-[www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish./](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/)
2. Business English Pod- [www.businessenglishpod.com.](http://www.businessenglishpod.com/)
3. business English Vocabulary/[www.englishclub.com.](http://www.englishclub.com)
4. English Grammar Online- [www.ego4.com](http://www.ego4.com)
5. The Economist – [www.economist.com](http://www.economist.com)
6. [www. Wikipedia. org.](http://www.Wikipedia.org) – энциклопедия
7. [www. britanica. org.](http://www.britanica.org) – энциклопедия Британии
8. [www. English.net.](http://www.English.net) – обучающие тесты
9. [www. English-to-go.com.](http://www.English-to-go.com) – информационный сайт для самостоятельной работы
10. [www. global-envision. org](http://www.global-envision.org)
11. [www. ins.ed. uiuc. edu/impuct](http://www.ins.ed.uiuc.edu/impuct)

### Немецкий язык

1. [www. Deutschland.de](http://www.Deutschland.de) – для самостоятельной работы
2. [www. Wikipedia.de](http://www.Wikipedia.de) - энциклопедия
3. [www. hueber. de](http://www.hueber.de) - для самостоятельной работы
4. [www.goethe. de-](http://www.goethe.de) для самостоятельной работы
5. [www. Goethe.de/z/50/uebungen/deindex.htm](http://www.Goethe.de/z/50/uebungen/deindex.htm) – обучающие тесты

### Французский язык

1. [www. pages. infinit.net/jaser2](http://www.pages.infinet.net/jaser2) - обучающие тесты
2. [www. igsmail.com/cdr/pages/bac.htm](http://www.igsmail.com/cdr/pages/bac.htm) - обучающие тесты
3. [www/ wfi/volterre/liensweb.htm](http://www/wfi/volterre/liensweb.htm) - информационный сайт для самостоятельной работы

IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 23.05.2018 г. по 23.05.2019

1. Elibrary.ru [Электронный ресурс]: науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка, 2000.– Режим доступа: <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013.
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос»; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос», 2012]. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
3. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс]: электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Полпред Справочники», 2010]. – Режим доступа: <https://polpred.com>. – Загл. с экрана. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019.
4. «Рукопт» [Электронный ресурс]: межотраслевая электрон. б-ка / [ООО «Национальный цифровой ресурс»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Национальный цифровой ресурс», 2011]. – Режим доступа: <https://rucont.ru> – Загл. с экрана. Доступ: с 21.02.2018.
5. e.Lanbook: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 19.02.2018 по 27.03.2018; с 12.11.2018 по 11.12.2018.
6. Grebennikon [Электронный ресурс]: электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: Издат. дом «Гребенников», 2005]. – Режим доступа: <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 14.06.2018 по 31.12.2018.
7. «Проспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: Издательство "Проспект", 1994-2018]. – Режим доступа: <http://prospekt.org> – Загл. с экрана. Доступ: с 02.10.2018 по 16.11.2018.
8. "Проспект Науки" [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб: ООО "Проспект Науки", 2005-2018.] – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана. Доступ: с 1.10.2018 по 28.10.2018.
9. Znanium.com: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО "Научно-издательский центр Инфра-М"]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО "Научно-издательский центр Инфра-М", 2011-2019]. – Режим доступа: <http://znanium.com> – Загл. с экрана. Доступ: с 01.10.2018 по 28.11.2018.
10. «Консультант студента»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Многопрофильный образовательный ресурс / [Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа": ООО «ИПУЗ»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа": ООО «ИПУЗ», 2000]. – Режим доступа: [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru) – Загл. с экрана. Доступ: с 01.10.2018 по 31.12.2018.
11. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.
12. «Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

#### **Программные средства. Информационное обеспечение.**

- тексты для аудирования (СД) к учебникам: “Language Reader” (Intermediate), “Market Leader”, “First Insights into Business, “New Insights into Business”; Burrall Irene and Burrall Nicolas. Intelligent Business (Pre-Intermediate). Business English Skills Look (CD/ROM); Nick Brieges. Test your Business English. Marketing. “Penguin Books”; Nick Brieger. Test your Business English. Intermediate. “Penguin Books”.

#### **ДИСТАНЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА ДИСЦИПЛИНЫ**

Для самостоятельной работы студентов используются интерактивные компьютерные тесты и видеоматериалы. Для обеспечения коммуникации типа «преподаватель-студент(ы)» активно используются возможности:

- электронной почты MAIL, GMAIL с их многочисленными функциональными возможностями и программами-менеджерами списков рассылки информации;
- электронной доски объявлений и сообщений, которая позволяет всем ее подписчикам организовывать асинхронные дискуссии, задавать вопросы и делать объявления, списывать информацию и выставлять презентации и файлы;
- доступа студентов к различным on-line тематическим группам обсуждения разделов курса, проблем, проектов;
- тестового диалога и коммуникаций между участниками процесса обучения;
- компьютерной конференции данных – автоматизированный синхронный и асинхронный обмен данными и файлами;
- групповой работы студентов над единым сетевым документом;
- группового использования единого сетевого приложения или разработка одного и того же документа в реальном масштабе времени.

Дистанционная поддержка изучаемой дисциплины располагает возможностью выполнения различных заданий на платформе дистанционного обучения MOODLE.

#### Дистанционные курсы:

1. Дистанционный курс по дисциплине «Иностранный язык профессиональной направленности: Англ. яз. о/о, з/о 2 к. ТУР, ГРД» [электронный ресурс] – режим доступа: <http://distant.donnuet.education/course/view.php?id=1572>
2. Дистанционный курс по дисциплине «Иностранный язык профессиональной направленности: Англ. яз. 4 к. ТУР» [электронный ресурс] – режим доступа: <http://distant.donnuet.education/course/view.php?id=1539>
3. 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.

## 16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы  | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы   | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа   |
|---|---|--|
| 1. Учебные лаборатории №№ 6602, 6606, 6607, 6608, 6604, 6612, 6614, 6415 для проведения практических занятий<br>2. Читальный зал библиотеки для проведения самостоятельной работы | 1. Учебная мебель, доска, аудио- и видеовоспроизводящие устройства, CD-диски, стенды.<br>2. Компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. | Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.<br>Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);<br>360 Total Security (бесплатная версия); |

**17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

| Фамилия, имя, отчества         | Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)) | Должность, ученая степень, ученое звание       | Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации  | Сведения о дополнительном профессиональном образовании*  |
|--------------------------------|--|--|---|--|
| Усачев<br>Вадим<br>Анатольевич | По основному месту работы  | Должность - доцент, кандидат философских наук  | Горловский государственный педагогический институт иностранных языков имени Н.К. Крупской, 1993<br>Специальность: Английский язык и литература.<br>Квалификация: Учитель английского языка, русского языка и литературы<br>Диплом ФВ №801782 от 25.06.1993г.<br><br>Диплом кандидата наук ДК№008253 от 26.09.2012г. | 1.Сертификат о повышении квалификации № 119/л от 06.04.2022г., «07.04.2022 - 07.05.2022», «Внедрение и реализация инновационных образовательных программ в условиях экономического вуза», 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкая академия управления и государственной службы при Главе Донецкой Народной Республики» |
| Кольцова<br>Лола<br>Николаевна | По основному месту работы  | Должность - доцент, кандидат исторических наук | Горловский государственный педагогический институт иностранных языков имени Н.К. Крупской, 2008 г.<br>Специальность: Английский язык и литература.  | 1.Сертификат о повышении квалификации № 119/л от 06.04.2022г., «07.04.2022 - 07.05.2022», «Внедрение и реализация инновационных образовательных программ в условиях экономического вуза», 72 часа, Государственное образовательное учреждение  |

|                                  |                              |  |   |  |
|----------------------------------|------------------------------|--|---|--|
|                                  |                              |  | <p>Квалификация:<br/>Преподаватель<br/>английского языка<br/>и зарубежной<br/>литературы<br/>Диплом НК №<br/>34328302<br/>от 30.06.2008 г.</p> <p>Диплом кандидата<br/>наук ДК № 043452<br/>от 8.11.2007 г.</p>                                       | <p>высшего профессионального<br/>образования «Донецкая<br/>академия управления и<br/>государственной службы<br/>при Главе Донецкой<br/>Народной Республики»</p>  |
| Атабекова<br>Алла<br>Кимовна     | По основному<br>месту работы | Должность –<br>старший<br>преподаватель<br>кафедры<br>иностранных<br>языков, ученая<br>степень<br>отсутствует,<br>ученое звание<br>отсутствует | <p>Донецкий<br/>государственный<br/>университет.<br/>Специальность:<br/>Английский язык<br/>и литература.<br/>Квалификация:<br/>Филолог,<br/>преподаватель<br/>английского языка<br/>и литературы.<br/>Диплом<br/>КВ №766883 от<br/>30.06.1983 г.</p> | <p>1. Удостоверение о<br/>повышении квалификации<br/>№612400025241<br/>Программа повышения<br/>квалификации<br/>«Актуальные вопросы<br/>преподавания в<br/>образовательных<br/>учреждениях высшего<br/>образования: нормативно-<br/>правовое, психолого-<br/>педагогическое и<br/>методическое<br/>сопровождение»,<br/>с 08.09.22 по 10.09.22г. 24<br/>ч.,<br/>ФГБОУ ВО «Донской<br/>государственный<br/>технический университет»,<br/>Ростов -на-Дону</p> <p>2. Удостоверение о<br/>повышении квалификации<br/>№612400045054<br/>Программа повышения<br/>квалификации<br/>«Система высшего<br/>образования как ключевой<br/>фактор научно-технического<br/>развития», 24 ч.,<br/>с 22.10.24 по 24.10.24г.<br/>ФГБОУ ВО «Донской<br/>государственный<br/>технический университет»,<br/>Ростов -на-Дону</p> |
| Тишаева<br>Наталья<br>Викторовна | По основному<br>месту работы | Должность –<br>старший<br>преподаватель<br>кафедры<br>иностранных  | <p>Горловский<br/>государственный<br/>педагогический<br/>институт<br/>иностранных</p>   | <p>1.Сертификат о повышении<br/>квалификации № 119/л от<br/>06.04.2022г., «07.04.2022 -<br/>07.05.2022», «Внедрение и<br/>реализация инновационных</p>   |



|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
|  |  | языков, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует | языков имени Н.К. Крупской, 2004<br>Специальность: Педагогика и методика среднего образования. Язык и литература (французский, английский).<br>Квалификация: Учитель французского, английского языков и зарубежной литературы<br>Диплом НК №25162919 от 20.06.2004 г. | образовательных программ в условиях экономического вуза», 72 часа,<br>Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкая академия управления и государственной службы при Главе Донецкой Народной Республики».<br>2. Удостоверение о повышении квалификации №612400027521<br>Программа повышения квалификации «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», с 26.09.22 по 28.09.22гг. 24 ч.,<br>ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов -на-Дону |
|--|--|---|---|--|

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.О.05. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанное дело

Трудоемкость учебной дисциплины: 9 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

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

**уметь:** читать и переводить текст по бытовой и профессиональной тематике 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 и получать новейшую профессиональную информацию через новейшие источники.

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

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

| <i>Код и наименование компетенции</i>  | <i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>   |
|--|---|
| <b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.<br>ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки<br>ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.<br>ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности<br>ИДК-5 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи   |
| <b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке             | ИДК-1 <sub>УК-4</sub> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.<br>ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках<br>ИДК-3 <sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.<br>ИДК-4 <sub>УК-4</sub> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-5ук-4 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p> |
|--|--|

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

### Модуль 1. (1 курс 2 семестр о.ф.о., з.ф.о.)

#### Модуль 1. Иностранный язык.

##### Смысловой модуль 1. Сфера социальной коммуникации.

**Тема 1.** Знакомство: о себе и семье. Существовательное, глаголы to be, to have.

**Тема 2.** Мой рабочий день. Организация досуга. There is, there are. Виды вопросов.

**Тема 3.** Наш край – Донбасс. Мой родной город. Времена группы: Present, Past Simple.

##### Смысловой модуль 2. Социокультурная сфера.

**Тема 4.** Английский язык как средство межкультурного общения. Future Simple. Обзор времен группы Simple.

**Тема 5.** Современные технологии образования. Времена группы Continuous: Present and Past.

**Тема 6.** Страны изучаемого языка. Future Continuous. Обзор времен группы Continuous.

##### Смысловой модуль 3. Система высшего образования.

**Тема 7.** Я – студент ДОННУЭТ. ДОННУЭТ: история, структура, перспективы. Времена группы Perfect: Present Perfect.

**Тема 8.** Система образования Великобритании и других стран. Времена группы Perfect: Past and Future Perfect.

**Тема 9.** Известные вузы мира: Оксфорд, Кембридж и другие. Времена группы Perfect: Обзор. Present Perfect Continuous.

### Модуль 2. (2 курс 3 семестр о.ф.о., з.ф.о.)

#### Модуль 2. Иностранный язык.

##### Смысловой модуль 1. Ресторанный бизнес.

**Тема 10.** История развития ресторанного дела. Виды ресторанов. Passive Voice. Группа Simple: Обзор.

**Тема 11.** Работа ресторана. Персонал ресторана и его обязанности. Passive Voice. Группа Continuous: Обзор.

**Тема 12.** Организация кухни. Современные методы приготовления пищи. Passive Voice. Группа Perfect: Обзор.

##### Смысловой модуль 2. Обслуживание клиентов в ресторане.

**Тема 13.** Сервировка стола. Правила этикета за столом. Modal Verbs and Their Equivalents.

**Тема 14.** Жалобы клиентов в ресторане. Книга жалоб и предложений. Conditional Sentences (Type 1 and 2).

**Тема 15.** Требования к современному менеджеру в сфере гостинично-ресторанного бизнеса. Conditional Sentences (Type 3). When- and If- sentences.

##### Смысловой модуль 3. Национальные кухни.

**Тема 16.** Меню. Заказ блюд. Объяснение, из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Безличные предложения.

**Тема 17.** Характерная особенность блюд английской кухни, национальные традиции. Прямая и косвенная речь.

**Тема 18.** Национальные кухни мира. Времена активного залога (Present Perfect, Present Perfect Continuous). Согласование времен.

**Модуль 3. (2 курс 4 семестр з.ф.о.)**

**Модуль 3. Иностранный язык.**

**Смысловой модуль 1. Менеджмент в сфере гостеприимства.**

**Тема 19.** Управление ресторанно-гостиничным бизнесом. Глаголы to do, to make. Устойчивые словосочетания.

**Тема 20.** Персонал индустрии гостеприимства. Типы придаточных предложений

**Тема 21.** Аннотирование специальных текстов.

**Смысловой модуль 2. Отель: проживание и питание.**

**Тема 22.** Типы номеров в отеле. Инфинитив.

**Тема 23.** Персонал отеля и его обязанности. Неличные формы глаголов.

**Тема 24.** Гостиничная инфраструктура. Сослагательное наклонение.

**Смысловой модуль 3. Кухни разных стран.**

**Тема 25.** Сервировка стола. Герундий.

**Тема 26.** Характерная особенность блюд английской кухни. Герундиальный оборот.

**Тема 27.** Национальные кухни мира.

Форма промежуточной аттестации: 1 курс 2 семестр о.ф.о., 1 курс 2 семестр, 2 курс 3 семестр з.ф.о. – зачет; 2 курс 3 семестр о.ф.о., 2 курс 4 семестр з.ф.о. - экзамен

Разработчик: кандидат исторических наук,  
доцент кафедры иностранных языков  
Кольцова Л. Н.



Заведующая кафедрой  
кандидат философских наук, доцент

Ф.А. Моисеева

