

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации



В.Н. Чумаков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Направление подготовки
43.03.01 - Сервис
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Форма обучения
заочная

Гатчина
2023

Рабочая программа по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис направленность (профиль) подготовки – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: к.п.н., доцент



/ Налиткина О.В.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков
28.08.2023г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой



/ Зыкин А.В.

Руководитель ОП



/ Заборовская О.В.

Содержание

	с.
1.Пояснительная записка.....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	9
4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	10
5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.....	11
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	13
7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	14
8.Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	27
9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	29
10.Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	33
11.Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	34
12.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	35

1. Пояснительная записка

Курс «Иностранный язык в профессиональной деятельности» занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01 - Сервис. Основной целью курса является достижение такого уровня коммуникативной компетенции, который позволит практически пользоваться иностранным языком, т.е. работать с оригинальной литературой по специальности и участвовать в профессионально-ориентированном общении. Изучение дисциплины также призвано обеспечить расширение кругозора, повышение общей культуры и способности студентов к самообразованию и развитию исследовательских навыков, более продуктивное изучение профессиональных дисциплин за счет привлечения современной иностранной литературы и осмысления зарубежного опыта в профессиональной сфере.

Данная программа строится с учетом следующих педагогических и методических принципов:

- личностная ориентация процесса преподавания и изучения иностранного языка;
- аутентичность используемых учебных материалов;
- направленность на формирование коммуникативных умений, релевантных для понимания иноязычного дискурса (при слушании / чтении) и его самостоятельного порождения (в ходе устного и письменного общения);
- опора на самостоятельность и ответственность студентов;
- использование в учебном процессе рефлексии и самооценки, способствующих развитию автономности студентов;
- интегративность овладения речевыми умениями и речевыми средствами;
- учет междисциплинарных связей при отборе компонентов содержания обучения.

Программа соответствует современной образовательной парадигме, ориентированной на внедрение в учебный процесс инновационных подходов и основывается на компетентностном подходе.

Данная программа рассчитана на студентов, успешно освоивших программу дисциплины «иностраный язык», а ее содержание отражает требования квалификационных характеристик будущих бакалавров и обеспечивает высокий уровень их подготовки.

Задачи дисциплины:

1. Овладение лексическим минимумом, необходимым для работы с литературой на иностранном языке по специальности, нахождения в ней нужной информации и осуществления профессионально-ориентированной коммуникации;
2. Развитие навыков продуктивного использования основных грамматических явлений, характерных для текстов профессиональной тематики на иностранном языке;

3. Развитие навыков диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации;

4. В области аудирования необходимо понимание диалогической и монологической речи в сфере профессиональной коммуникации, развернутых докладов по знакомой тематике;

5. В области чтения ставится задача развития навыков изучающего (со словарем) и ознакомительного (без словаря) чтения литературы на иностранном языке по специальности, понимания объемных сложных текстов на профессиональные темы;

6. В области письма необходимо формирование умений составления деловых писем, тезисов и электронных сообщений на иностранном языке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» участвует в формировании следующей компетенции (следующих компетенций):

Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
УК-4 – Способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);	4 этап – 4 семестр	
	УК-4.2 – использует знания основных норм и правил иностранного языка для осуществления коммуникации в устной и письменной формах.	Знания: Специальной терминологии, грамматических и стилистических особенностей иностранного языка в контексте профессиональной деятельности; средств, правил и норм иноязычной устной и письменной речи, средств, форм и способов осуществления делового общения в профессиональной деятельности; Умения: Применять в профессиональной деятельности специальную терминологию, грамматические и стилистические особенности устной и письменной иноязычной речи; иноязычные средства, формы и способы осуществления делового общения; средства, правила и нормы иноязычной устной и письменной речи; Навыки: Владения специальной терминологией, грамматическими и стилистическими особенностями устной и письменной иноязычной речи, релевантного использования иноязычных средств, форм и способов осуществления делового общения, владения средствами, правилами и нормами иноязычной устной и письменной речи при осуществлении профессиональной деятельности
	5 этап – 5 семестр	
	УК-4.3 – осуществляет деловые	Знания: Иноязычных средств, форм и

	коммуникации в устной и письменной форме на русском и (или) иностранном языках при предоставлении услуг.	способов осуществления делового общения в профессиональной деятельности; Умения: Применять иноязычные средства, формы и способы осуществления делового общения в профессиональной деятельности; Навыки: Релевантного использования иноязычных средств, форм и способов осуществления делового общения в профессиональной деятельности.
	6 этап – 6 семестр	
	УК-4.3 – осуществляет деловые коммуникации в устной и письменной форме на русском и (или) иностранном языках при предоставлении услуг.	Знания: Средств, правил и норм иноязычной устной и письменной речи в профессиональной деятельности; Умения: Применять средства, правила и нормы иноязычной устной и письменной речи в профессиональной деятельности; Навыки: Владения средствами, правилами и нормами иноязычной устной и письменной речи в профессиональной деятельности.
ПК-2 – Способность организовывать взаимодействия с потребителями и поставщиками услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социальнокультурных норм бизнескоммуникаций.	2 этап – 4 семестр	
	ПК – 2.3 – Учитывает в процессе делового общения национальные, корпоративные и иные особенности потребителей, партнёров и других заинтересованных сторон, а также социально-культурные нормы бизнескоммуникаций.	Знания: Правил и норм иноязычного речевого и профессионального этикета; языковых и речевых средств для осуществления иноязычного общения в профессиональной деятельности; Умения: Применять при осуществлении профессиональной деятельности правила и нормы иноязычного речевого и

		профессионального этикета; выбирать и эффективно применять языковые и речевые средства изучаемого языка в профессиональной деятельности;
--	--	--

		Навыки: Владения правилами и нормами иноязычного речевого и профессионального этикета в профессиональной деятельности; отбора и использования языковых и речевых средств иностранного языка в профессиональной деятельности.
	3 этап – 5 семестр	
	ПК – 2.3 – Учитывает в процессе делового общения национальные, корпоративные и иные особенности потребителей, партнёров и других заинтересованных сторон, а также социально-культурные нормы бизнес- коммуникаций	Знания: Теоретических основ построения иноязычного высказывания, ключевой терминологии для осуществления профессиональной деятельности при предоставлении услуг гостеприимства и общественного питания; Умения: Применять знания теоретических основ построения иноязычного высказывания, ключевой терминологии для осуществления профессиональной деятельности при предоставлении услуг гостеприимства и общественного питания; Навыки: Практического применения теоретических основ построения иноязычного высказывания, ключевой терминологии адекватно ситуации общения в профессиональной деятельности при предоставлении услуг гостеприимства и общественного питания.

4 этап – 6 семестр	
ПК – 2.3 – Учитывает в процессе делового общения национальные, корпоративные и иные особенности потребителей, партнёров и других заинтересованных	Знания: Правил и норм устной и письменной иноязычной речи во всех видах речевой деятельности; Умения: Применять в коммуникации на иностранном языке в рамках профессиональной деятельности правила и нормы изучаемого языка;
сторон, а также социально-культурные нормы бизнескоммуникаций.	Навыки: Эффективного осуществления устной и письменной иноязычной деловой коммуникации в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Иностранный язык в профессиональной деятельности» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению 43.03.01 – Сервис.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
УК-4	Русский язык и культура речи Иностранный язык Учебная практика (Ознакомительная практика)	Производственная практика (организационноуправленческая)	Управление коммуникативными процессами /Человек и его потребности Документационное обеспечение управления Производственная практика (преддипломная)

ПК-2	-	Профессиональная этика и этикет Психодиагностика в профессиональной деятельности / Психологический практикум	Межкультурные особенности оказания услуг Управление коммуникативными процессами /Человек и его потребности Производственная практика (Сервисная практика)
------	---	---	---

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составляет 9 зачетных единиц или 324 академических часа.

Курс		2	3	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		144/4	180/5	324/9
Контактная работа	Практические занятия	12	12	24
Самостоятельная работа		128	159	287
Вид промежуточной аттестации (конт. раб. **/самост. раб.)	Зачет, экзамен, контрольная работа	0,25/3,75	0,3/8,7	13

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость					Содержание
		всего	Контактная работа				
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия	самост. работа	
2 курс							
1.	Услуги и оснащение отеля. Процедура и виды бронирования. Регистрация в отеле	35	-	3	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Информирование клиентов об услугах и оснащении отеля. Бронирование номера. Процедура регистрации. Заполнение бланков.
2.	Общественное питание: организация и обслуживание	35	-	3	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Организация питания. Санитарные требования. Ресторан. Прием заказа. Кухни мира.
3.	Местные достопримечательности и транспорт	35	-	3	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Предоставление информации гостям о достопримечательностях. Советы о выборе вида транспорта и покупке билетов.

4.	Устная и письменная коммуникация при обслуживании клиентов. Проблемные ситуации и работа с жалобами	35	-	3	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Обсуждение проблемных вопросов в устном и письменном общении с клиентами. Электронные письма. Общение по телефону. Переговоры о возможных путях урегулирования проблемы. Компенсации.
Зачет		4	0,25		3,75		

Итого за 2 курс		144		12,25		131,75	
3 курс							
5.	Организация мероприятий и конференций на базе отеля	33	-	2	-	31	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Общение с клиентами. Презентация специальных услуг отеля для организации конференций и мероприятий.
6.	Финансовые операции и документы, безопасность платежей	34	-	2	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Выставление счетов за услуги отеля. Денежные переводы. Безопасность платежей.
7.	Обучение персонала и вопросы безопасности в гостиничном бизнесе и на предприятиях общественного питания;	34	-	2	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Охрана труда. Чрезвычайные ситуации в гостиничном бизнесе и на предприятиях общественного питания и действия персонала.
8.	Поликультурный мир. Традиции и социальнокультурные нормы.	35	-	3	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Исследование различных культур. Культурные различия. Правила и нормы поведения в разных культурах.

9.	Работа в сфере сервиса. Трудоустройство.	35	-	3	-	32	Развитие и закрепление знаний, умений и навыков аудирования, говорения, чтения и письма в рамках темы. Личные качества и профессиональные навыки для работы в сфере сервиса. Написание резюме и сопроводительного письма. Собеседование о приеме на работу.
Экзамен		9	0,3			8,7	
Итого за 3 курс		180	-	12,3	-	167,7	
Итого		324	-	24,55	-	299,45	

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак. часы	Форма контроля*
1.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, выполнение письменных заданий	143	Устный / письменный, фронтальный / индивидуальный опрос
2.	Подготовка к текущей аттестации (тестирование и написание словарного диктанта)	144	Тест, словарный диктант
3.	Подготовка к промежуточному контролю (вопросы к зачету / экзамену, итоговый тест)	12,45	Устное собеседование, тестирование

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Васильева М.М, Васильева М.А. Практическая грамматика немецкого языка: учеб.пособие /— 15-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 255 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). —Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/913420>

2. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание: Практикум /. - Минск :РИПО, 2017. - 76 с.: ISBN 978-985-503-680-8 - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/read?pid=946518>

3. ФОММ по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамена/зачета) Программа зачета охватывает изученный в течение семестра материал и состоит из двух этапов. Первый включает в себя письменное тестирование, подразумевающее выполнение заданий, направленных на проверку знаний, умений и навыков в области лексики, грамматики, чтения, письма и иноязычного этикета, свойственного устной и письменной речи различных жанров. Второй этап проходит в устной форме, что позволяет оценить глубину знаний и сформированность умений и навыков в области фонетики, чтения и перевода, аудирования, говорения, а также практическое владение лексикой и грамматикой, и предполагает выполнение следующих заданий:

1. Чтение, перевод с иностранного языка на русский аутентичного текста профессиональной направленности, передача основного содержания текста средствами иностранного языка.

2. Беседа с преподавателем по прочитанному на иностранном языке с целью проверки владения студентом лексикой по предложенной теме, умениями и навыками аудирования и говорения, в том числе неподготовленной иноязычной речи.

Экзамен предполагает проверку усвоения всего материала, изученного в рамках курса. На первом этапе студентам предлагается пройти письменное тестирование, включающее в себя задания по всем лексическим и грамматическим темам, упражнения, проверяющие степень сформированности умений и навыков в области чтения, письма, владения страноведческой и культурологической информацией. Устный этап экзамена позволяет в полной мере оценить знания, умения и навыки студента во всех видах речевой деятельности, данная часть состоит из следующих вопросов:

1. Чтение, перевод с иностранного языка на русский аутентичного текста профессиональной направленности, передача основного содержания текста средствами иностранного языка.
2. Беседа с преподавателем по прочитанному на иностранном языке с целью проверки владения студентом лексикой по предложенной теме, умениями и навыками аудирования и говорения, в том числе неподготовленной иноязычной речи.
3. Составление диалога в парах на основе ролевой карты для проверки умений и навыков вступать в диалог и поддерживать общение средствами иностранного языка с учетом правил и норм иноязычного речевого этикета.

Примерные практико-ориентированные задания

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1. Лексико-грамматический тест.

GRAMMAR AND VOCABULARY TEST

1. Complete the gaps in the useful expressions with words from the list below. Use each word once only.

check confirming is no not repeat right that's spell sorry

Checking details	¹ _____, did you say double six-oh-five? ² _____ that 'T' for Tango? Sorry, can you ³ _____ that please? Can I just ⁴ _____ the booking before I take your credit card details. Do you ⁵ _____ your surname M-A-C-A-double L?
Confirming details	So, ⁶ _____ two tickets for the evening performance of Oliver on 1 July. Yes, that's ⁷ _____. I'll send you an email ⁸ _____ your booking.
Correcting details	Actually, it's Marianne, ⁹ _____ Mary Anne. ¹⁰ _____, thirteen – one, three.

2. Complete the sentences using words from the box. Write a) to l) in the gaps. Use each word once only. There are two words you do not need to use.

a) concession	b) sights	c) discount	d) admission
e) pass	f) advice	g) traditional	h) itinerary
i) sightseeing	j) leaflet	k) brochure	l) lasts

- I believe there's a special event at our hotel tonight. It's a cultural evening with _____ food and music.
- _____ to the castle is £5 for children under 16, and free of charge to children under four.
- Senior citizens are eligible for _____-priced tickets on all tours.
- Is there a _____ giving a little information on the museum and its opening hours?
- How much does a one-day adult _____ cost?
- The tour guide says the full _____ is 80 minutes.
- This map shows you all the main _____ in the city centre. I hope you have fun visiting them.
- The tour of the historic centre _____ one and a half hours.
- What _____ can you give us? Can you recommend some attractions?
- The woman in the visitor information centre gave us a _____. It's got lots of information on places to visit in and around the local areas as well as adverts for restaurants and cafés.

3. Read the descriptions relating to food and drink. Complete them with an appropriate word. You have the first letter of each word to help you.

- B _____ is the meat from a cow.
- The fish is m _____ in ginger, lime juice and dill.

- 3 A v _____ is someone who does not eat meat or fish.
- 4 S _____ food has a good flavour, and is salty rather than sweet.
- 5 L _____ is the meat from a young sheep.
- 6 S _____ is the British English word for napkin.
- 7 M _____ is a thick white sauce made from eggs.
- 8 The steak is s _____ with potatoes and a green salad.
- 9 A v _____ is someone who does not any animal product. 10 Our cod is c _____ in breadcrumbs then deep fried.

4. Read the text and fill in the gaps with the missing information:

- a) call the front desk
- b) the guest's needs are met
- c) stress-free trip
- d) attended to immediately
- e) quick room service

Guests want 1) _____ when they stay in hotels. They want hot water in the bathroom, a Diet Coke in their minibar or 2) _____. When these do not find these things, they 3) _____. It is the responsibility of the front desk to ensure reasonable demands and requests by guests are accommodated and 4) _____. Even if the front desk is busy, there should be a system in place that allows someone else to see that 5) _____. You can streamline this process by letting guests use Twitter or some social media platform to convey their requirements to you. If this can be done in advance before the guests check in, you can make all the necessary arrangements and ensure your guests have a memorable and pleasant stay.

5. Read the text on the Undersea Restaurant and complete the gaps by underlining the correct answer.

There is a ⁰(uniquely / unique) restaurant on the island of Rangalifinolhu in ¹(– / the) Maldives. It is an undersea restaurant ²(built / builded) 5 metres below the sea level of the Indian Ocean. If you ³(love / are loving) the sea, you ⁴(enjoy / will enjoy) the experience of eating at the Ithaa Undersea Restaurant. This glass-roofed restaurant ⁵(is giving / gives) diners a 180-degree view of the reef ⁶(above / below) them. As you eat you ⁷(can watch / watch) the local marine life swimming around you. You ⁸(must / may) even see a shark.

Since it ⁹(opened / was opening) at the Conrad Maldives Hotel, the undersea restaurant has gained popularity and as a result, the hotel ¹⁰(has built recently / has recently built) a new suite where guests can sleep. This suite is also underwater and ¹¹(shares / is sharing) the same views as the restaurant. Any guest who ¹²(is booking / books) this suite, will enjoy ¹³(an / a) unique dinner and breakfast ¹⁴(experience / experienced) and will have one of ¹⁵(the most unusual / more unusual) views of the Indian Ocean – from underwater.

6. Read the text 'Food for thought' and choose the correct paragraph heading.

Mountain meat treat Slow starter Tastes like chicken Uncooked delicacy Working vacation

1. Executive chef Bernard Morel may be on holiday but he's still thinking of work. You might ask why this is. Well, he enjoys taking a holiday where the focus is food. Every time he goes abroad, he searches for the chance to try something new and exotic, something he can't find at home in Canada and something culturally different. So, where does he visit and what's on the menu?
2. For anyone visiting Latin America, perhaps hoping to visit Machu Picchu, here's something to try on your stop-off at Cuzco. For Peruvians, especially in the Andean highlands, it's a traditional delicacy but something animal lovers from other countries might not find appetizing: guinea pig, or cuy as they are called locally. The guinea pig may be fried, grilled or roasted and in some restaurants is served in a casserole.
3. On the island of Jeju in Korea, Bernard came across another culinary special – raw horse meat. You can find this dish in both Korea and Japan, and it is said to be very healthy. It is a tender meat and is a little sweet. It is normally served raw as sashimi and dipped in soy sauce, with ginger and onions.
4. In Beijing, a friend of Bernard's introduced him to Shiji. He tried it and thought it tasted like chicken it was so tender and fresh. But Shiji is in fact a type of toad. Normally it is cooked and then served with a ham and mushroom sauce.
5. The last of the dishes on today's menu is the French classic, les escargots or in English, snails. This is a popular appetizer in France and there are different recipes. Snails are often cooked with butter mixed with garlic, onion and parsley or with chicken stock. Sometimes they are served with mushrooms.

7. Writing.

A guest of your hotel complained about poor cleaning standards and no airconditioning in the room. Write an email to reply to the complaint, explain the situation and promise to take measures. Write 100-120 words.

2. Текст для чтения и беседы с экзаменатором.

Read and translate the text using the dictionary. Summarize the main points. Discuss with the examiner the text you have just translated.

The Japanese ryokan (traditional inn) is an experience that visitors should not overlook. Ryokan offer the best in Japanese food, service, and traditional atmosphere.

Before you step inside a ryokan, remove your shoes and put on a pair of slippers. Slippers are worn everywhere inside, except on the tatami matting, where you should walk in bare feet or in socks. You may need thick socks if the weather is cold.

In your room you sit on cushions called zabuton arranged around the low table. In the winter season, there may be a blanket around the table. You slip your feet

under the blanket for the warmth of a kotatsu electrical heating unit. This is where your meals are served.

Your futon bedding is laid out on the floor. It consists of a mattress, sheets, a thick cover, and extra blankets if needed. A thin yukatarobe is provided for you to wear. In cold weather there is also a tanzen gown to wear over it.

The toilet is usually Japanese style. You don't sit on it but squat over it, facing the hooded end. Special slippers are provided for use only in the toilet area.

Most ryokans have ofuro (communal bath) where you can meet your fellow-guests and chat to them. First you undress in the changing room and place your things in a basket. You take a towel to wrap around you and to dry yourself with.

Before you get into the bath, you must go to the washing area. Here you sit on a low stool in front of a pair of hot/cold water faucets. Fill a bath pan with water, and pour it over your body to get soaking wet all over. If there are no faucets, use a bath pan to scoop water from the bath. Use the shower while seated on the stool, never standing up. Soap and rinse off thoroughly. Only then you get into the communal bath for a long, relaxing soak. At an onzen (hot spring resort) there will be hot and cold baths. Here you can get really hot in a hot bath, then cool off in an ice- cold one. Very refreshing. There will also be a roten-buro (outdoor bath) where you can enjoy the fresh air while soaking in a hot bath. Lovely in cold weather with snow on the ground!

3. Ролевые карты для составления диалога.

Student A

You are a first time visitor of Greece. You are a vegetarian, so meat is out of the question. You are not really hungry and would like to try something light and a dessert. Ask the waiter for recommendations.

Student B

You are a waiter at a traditional Greek restaurant. The speciality of the house is lamb. You also have a good choice of local cheeses and some grilled vegetables. Offer your customer something to suit his / her taste.

Примерные задания для контрольных работ.

1. Прочитайте текст и определите, являются правдивыми или ложными следующие утверждения.

Eating out in Paris

A tremendous range of food is available in Paris, from the rich meat dishes to the light, flaky pastries for which France is famous.

French cuisine is a still evolving art. Traditional French cooking is butter-based and centres on meat, poultry and fish. Today, however, the chefs of many Parisian

restaurants are becoming more interested in regional food and in simple, homestyle fare which relies on fresh, seasonal ingredients. French cooking tends not to be highly spiced, although fresh herbs like chives and parsley are essential ingredients in the sauces that accompany most savoury dishes.

One of the most enjoyable aspects of Paris is the diversity of places to eat. Bistros are small, often moderately-priced restaurants with a limited selection of dishes. Brasseries are larger, bustling eateries with immense menus, and most serve food throughout the day and are open late. Cafes (and some wine bars) open early and the majority close by 9 pm. They serve drinks and food all day long from a short menu of salads, sandwiches and eggs. At lunch most offer a small choice of hot daily specials.

The waiter usually takes your choice of entree (first course), then the plat (main course). Dessert is ordered after you have finished your main course unless there are some hot desserts which have to be ordered at the start of the meal. In most restaurants you will be asked if you would like a drink before ordering food. A typical aperitif is kir (white wine with a blackcurrant liqueur). Spirits are not generally drunk before a meal in France.

The first course generally includes a choice of salads or vegetables or pate. Small fish dishes like smoked salmon, grilled sardines, herring, shellfish or oysters are also on offer. Main dishes usually include a selection of meat, poultry or fish served with French fries and vegetables. Highly recommended are mottles marinières (mussels steamed in wine), and chemetiedesur un lit de salade (grilled goat's cheese with a mixed-leaf salad).

Prices vary from extremely economical to astronomical. Many places offer a formule or fixed-price menu, especially at lunch, and this will almost always offer the best value. If you want a greater choice of dishes, go for the a la carte menu. Remember that a bottle of wine will increase the size of your bill significantly and that coffee usually carries an extra charge.

Prices usually include service. Although you do not have to leave a tip, it is common to do so and is based on 5-10% of the total.

1. French cuisine is constantly changing.

2. A lot of French food is spicy.
3. Many people drink whisky as an aperitif.
4. There is a bigger choice of dishes in a brasserie compared to a bistro.
5. The formule menu is cheaper than a la carte.
6. Coffee is included in the price of a meal.
7. Tipping is compulsory in French restaurants.

Еще раз внимательно изучите текст и найдите в нем слова, обозначающие:

1. to give someone who has provided you with a service an extra amount of money to thank them;
2. choosing separate foods in a restaurant rather than having a complete meal;
3. a man whose job is to bring the food to customers at their tables in a restaurant;
4. a list of the food that you can eat in a restaurant;
5. a request for payment of money owed, or the piece of paper on which it is written.

2. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами из списка.

Переведите полученный текст.

staff beverage peak holiday careers benefits sick hospitality
accommodation responsible long hours leave

The 1____ industry is one of the fastest-growing industries in the world. It offers some exciting 2____ and a lot of job satisfaction. But it isn't easy working in a hotel – the 3____ season is hard work, with employees often working 4____ and sometimes seven days a week. Every member of 5____, from the housekeeper to the hotel manager, is 6____ for the hotel. In smaller hotels and motels one manager is usually responsible for rooms, the food and 7____ service, registration and general management. There is a wider variety of jobs in larger hotels, including administration jobs such as accountant and marketing executive. Hotel employees get paid 8____ and holidays, as well as other 9____ like free food, occasionally, free holidays! Many hotels also offer free or cheap live-in 10____ and have resident managers and concierges.

3. Заполнить пропуски в электронном письме:

To: Reijo Hakken, Marketing Assistant

From: Jim Hutchings

Subject: Induction day

Good morning, Reijo,

Just a quick email to let you 1_____ that we are organizing an induction day for you on Tuesday next week. Firstly, at 8 am Hanna Sachs plans to show you around the hotel. 2_____ that at 9.30, Simon Planck, who is one of designers, would like to take you through the whole process. Finally, Jake Springs will demonstrate our hotel facilities to you.

Feel 3_____ to call me if you have any 4_____.

Allthe5_____,

Jim

НЕМЕЦКИЙЯЗЫК

1. Лексико-грамматическийтест.

Lexikalisch-grammatischerGesamttest Üb. 1.

Ergänzen Sie die Personalpronomen:

Ich begrüße alle Gäste in unserem Hotel, heute natürlich auch 1____! Für 2____ und meine Kolleginnen an der Rezeption kann das Leben Ganz schon hektisch sein. Jeder Gast, der hereinkommt, spricht 3____ an und will etwas von 4____. Und ich tue, was 5____ kann. Wenn jemand ein Taxi braucht, rufe ich 6____ ihm. Wenn jemand einen ausgefallenen Wunsch hat, versuche ich, ihn zu erfüllen. Meistens sind die Gäste nett zu mir, aber manchmal behandeln 7____ mich wie den letzten Dreck. Solchen Gästen würde ich gern mal die Meinung sagen, aber ich muss 8____ alle freundlich behandeln.

Üb. 2. Was ist hier richtig?

HOTEL SINDBAD

Es liegt in einem 1____ Park und ist nur wenige Minuten vom Badestrand entfernt. Alle Zimmer sind mit Bad ausgestattet und bieten jeden 2____ Komfort- große Terrassen mit 3____ Aussicht - Swimmingpool, Bar, Biergarten. Das Hotel liegt in einer ruhiger 4____ und ist ideal für einen anspruchsvollen und erholsamen 5____.

1. a) schmutzigen b) herrlichen c) breiten

2. a) modernen b) alten c) uralten

- | | | |
|---------------|--------------|----------------|
| 3. a) schöner | b) schlimmer | c) ärmer |
| 4. a) Feld | b) Wald | c) Bucht |
| 5. a) Reise | b) Rundfahrt | c) Aufenthalt. |

Üb. 3. Was sagt hier der Rezeptionist:

~ Sprechen Sie deutsch?

*

~ Wir möchten ein Doppelzimmer mit Bad und ein Einzelzimmer.

*

Wie viel kosten die Zimmer mit Frühstück?

*

Können wir die Zimmer sehen?

*

Die Zimmer gefallen uns.

*

~ Ja, hier sind unsere Pässe.

*

Прим. ~ Турист * Администратор.

Üb. 4. Lesen Sie den Text und wählen richtige Variante:

FAST FOOD – BESSER ALS SEIN RUF?

Fast Food hat sich dort etabliert, wo Arbeiter und Reisende fern von Zuhause schnelle und kostengünstige Verpflegung 1 _____. In der letzten Zeit ist es ein Massenphänomen geworden. Fast Food hat in vielen Familien das gemeinsame Mittagessen in den 2 _____ gedrängt. Auch der klassische DreiMahlzeiten-Takt aus Frühstück, Mittagessen und Abendbrot spielt bei vielen Menschen keine große Rolle mehr.

Schule und Beruf diktieren andere Rhythmen.

Klassische Fast Food – Gerichte zeichnen sich durch schnelle Zubereitung, schnellen Verzehr 3 _____.

Ohne Besteck und Teller wandert die Speise von der Hand in den Mund. Dazu ist die klassische Bratwurst am besten 4 _____. Berühmt sind in Deutschland auch die internationalen 5 _____, wie der Hotdog und der Hamburger aus Amerikaner türkische Döner Kebab oder die italienische Pizza.

Fast Food ist weltweit 6 _____, aber es wird auch kritisiert. Zu schnelles Essen ist nicht gesund. Viele angebotene 7 _____ enthalten zu viel Fett und Salz, dafür wenig Vitamine und Mineralstoffe.

Trotzdem wäre es falsch, jede Art von schnell zubereitetem Essen 8 _____. Und genau genommen zählt ein Obstsalat, der mal zwischendurch gegessen wird, zum Fast Food. Und ist gesund!

- | | | | |
|-----------------|----------------|----------------|-------------|
| 1. a) benötigen | b) haben | c) fordern | d) kosten |
| 2. a) Hinterhof | b) Vordergrund | c) Hintergrund | d) Rand |
| 3. a) kenn | b) aus | c) weg | d) ab |
| 4. a) geeignet | b) gedacht | c) gepasst | d) gekommen |

5. a) Verschwender b) Ersatz c) Darsteller d) Vertreter
 6. a) abgelehnt b) riskant c) erfolgreich d) gelungen
 7. a) Futter b) Speisen c) Besteck d) Mahlzeit
 8. a) ablehnen b) nennen c) zubereiten d) sich lossagen

Üb. 5. Machen Sie einen Dialog zwischen zwei Touristen, benutzen Sie dabei folgende Redewendungen:

A: Sehen wir im Fahrplan nach, wann es Züge nach Dresden gibt.

B: 1 _____

A: Der Fahrplan hängt auch vorne.

B: 2 _____

A: Wann fährt der Zug nach Dresden ab?

B: 3 _____

A: Ausgezeichnet. Schnell mal Fahrkarten lösen.

B: 4 _____

a) Aha, ein Express München-Dresden fährt von Bahnsteig C in 20 Minuten ab.

b) Kaufen wir zweimal Dresden erster Klasse.

c) Oder fragen wir lieber bei der Auskunft. Die ist da rechts.

d) Was käme für uns in Frage?

Üb. 6. Sie arbeiten an der Telefonzentrale. Bitte telefonieren Sie.

A: 1 _____

B: Guten Tag. Hier Firma Spittler. Ich möchte für die Zeit der Automesse fünf Einzelzimmer mit Bad reservieren.

A: 2 _____

B: Wie hoch ist der Preis für ein Einzelzimmer mit Frühstück? A:

3 _____ B:

Gut! Können Sie bitte schon fest reservieren?

A: 4 _____ B:

Selbstverständlich. Ihre Kontonummer?

A: 5 _____ B:

Firma Spittler, Höhenfelder Straße 35, Linz.

A: 6 _____ B:

Mein Name ist Alfred Kopp.

A: 7 _____ B:

Auf Wiederhören.

Üb. 7. Schreiben.

Sie sind Besitzer eines Hotels. Vermitteln Sie es. Beschreiben Sie alle Vorteile und Dienstleistungen, über die Ihr Hotel verfügt.

2. Текст для чтения и беседы с экзаменатором.

Lesen Sie den Text, formulieren. Besprechen Sie den Inhalt des Textes, den Sie gelesen haben.

RESTAURANTSERVICE

Das System der Gastronomie widerspiegelt das Niveau der wirtschaftlichen Entwicklung eines Landes. In jedem Staat gibt es folgende Arten der Gastronomiebetriebe, zum Beispiel in Deutschland: Restaurant, Wein-restaurant, Gaststätte, Kantine, Mensa (für Professoren und Studenten), Café, Bar, Tanzbar, Nachtbar, Trinkstube, Bierstube, Bierlokal, Imbiss-stube, Eisdiele, Pizzeria, Kneipe.

In Österreich, Deutschland und in vielen anderen Ländern gibt es heute griechische, italienische, türkische, spanische, chinesische und japanische Lokalen, wo man Spezialitäten aus diesen Ländern probieren kann. Wenn die Menschen schnell essen wollen, gehen sie auch in McDonalds. Diese Restaurantkette stammt aus den USA und spezialisiert sich auf Schnellgerichte.

Zur Bestimmung des Typs des Gastronomiebetriebs werden folgende Faktoren berücksichtigt:

- die Produktionsauswahl, Vielfalt der Produktion,
- technische Ausrüstung,
- Bedienungsmethoden,
- Qualifikation (Schulung) des Bedienungspersonals,
- Qualität der Bedienung,
- Nomenklatur der Dienstleistungen.

Das Niveau des Gastronomiebetriebs wird durch die Qualität der Dienstleistungen, durch Bedienungsbedingungen bestimmt. Es gibt ein System der Gastronomiebetriebe für Touristen. Sie können folgender-weise klassifiziert werden:

1. Nach der Art des Betriebs: Restaurant, Bar, Café, Imbissstuben, FabrikKüche.
2. Nach der Art des Eigentums: Privatisierte Betriebe.
3. Nach der Lage des Betriebs: Im Hotel, außerhalb des Hotels.
4. Nach der Bedienungsart: Kellner Bedienung, Selbstbedienung, ge-mischte Bedienung.
5. Nach dem Stand des Betriebs: Luxusrestaurant, der Betriebderhochsten Kategorie u.a.
6. Nach dem Sortiment: Gerichtsauswahl, komplexe Gerichte, Spezialitäten, exotische Gerichte.
7. Nach der Bedienungsordnung: Nur Frühstücke, Halbpension, Vollpension, Frühstücksbuffet, spezielle Speisen, Kindernahrung.

In alien gastronomischen Einrichtungen wird die Kontrolle der Bedienungsqualität durchgeführt: visuelle, analytische, ärztliche, soziologische und Instrumentenkontrolle. Es gibt noch eine besondere Art der Bedienung: "Keitering", das ist die Bedienung außerhalb des Restaurants oder einer gastronomischen Einrichtung: Organisation und Durchführung der Picknicks, der Frühstücksbuffets, der Hochzeiten, der Festabende. Dafür werden ge-schulte Manager eingeladen. Das

Bedienungspersonal muss gut geschult werden und verschiedene Fremdsprachenbeherrschen. Diese Mitarbeiter müssen höflich, aufmerksam und zuvorkommend sein.

Restaurantservice spielt eine sehr wichtige Rolle für die Entwicklung des Tourismus und ist sein wichtiger Bestandteil.

3. Полевые карты для составления диалога.

Student A.

Sie haben 2 Hemden, eine Hose und eine Krawatte zur Reinigung geschickt. Die Hemden und die Hose haben Sie heute Morgen bekommen. Aber die Krawatte fehlt. In einigen Stunden haben sie ein Geschäftstreffen.

Student B.

Erledigen Sie dieses Versehen. Fragen zuerst, wie sieht die Krawatte aus, wann wurde sie zur Reinigung geschickt.

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении 1.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные правовые акты

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ)

2. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от

29.12.2012 N 273-ФЗ (последняя редакция)

б) основная литература:

1. Войтик, Н.В. Английский язык для туризма и сервиса.

EnglishforTourismandService :учеб.пособие / Н.В. Войтик. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. - ISBN 978-5-9765-1628-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/read?pid=1034899>

2. Васильева М.М., Васильева М.А. Немецкий язык: туризм и сервис: учебник. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 304 с. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=939858>

в) дополнительная литература:

3. Васильева М.М, Васильева М.А. Практическая грамматика немецкого языка :учеб.пособие /— 15-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 255 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). —Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/913420>

4. Качалова, К.Н. Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами: учебник / К. Н. Качалова, Е. Е. Израилевич. — Санкт-Петербург: КАРО, 2018. - 608 с. - ISBN 978-5-9925-0716-4.

<https://new.znanium.com/read?pid=1047576>

5. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание:

Практикум /. - Минск :РИПО, 2017. - 76 с.: ISBN 978-985-503-680-8 -

Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/read?pid=946518>

6. Жулидов, С.Б. TheTravelandTourismIndustry: учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 10000 и туризма 10200 / С.Б. Жулидов. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 207 с. — (Серия «SpecialEnglishforuniversities »). - ISBN 978-5-238-01220-9. <https://new.znanium.com/read?id=341041> г) ресурсы сети «Интернет»:

электронные профильные журналы

1. Foodservice and Hospitality Magazine

<https://www.foodserviceandhospitality.com/>

2. Hospitality Magazine <https://www.hospitalitymagazine.com.au/>

3. The World of Hospitality Magazine

<https://www.theworldofhospitality.com/>

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

Важным условием успешного изучения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является регулярное посещение практических занятий. Под этим мы понимаем не пассивное присутствие, а активную работу по углублению имеющихся знаний, совершенствованию умений и навыков, а также изучению нового материала.

Задачей практических занятий является выработка умений и навыков использовать теоретические знания в практической деятельности, приближенной к ситуации реального иноязычного профессионального общения.

Подготовка к практическим занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение учебной литературы, работу со словарем, выполнение тренировочных упражнений, предусматривающих развитие всех видов речевой деятельности, освоение новых лексических единиц.

Для успешной самостоятельной работы крайне важен хороший словарь. Из всех многочисленных типов словарей наиболее необходимым для изучающих иностранный язык является двуязычный переводной словарь, включающий не менее 80 000 слов. Отраслевые словари, такие как экономический, юридический и т. п. необходимы для изучения иностранного языка для специальных целей. Их электронные аналоги имеются в пакете программ LINGVO, в электронном переводчике PROMT, в онлайн словаре academic.ru. Учебные и энциклопедические одноязычные словари содержат не перевод, а толкование слова и крайне полезный для изучающих иностранный язык корпус примеров.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включают в себя ролевые игры, представляющие собой моделирование ситуации, в которой участникам предлагается принять определенную позицию (роль) и затем выработать способ, который позволит привести эту ситуацию к наилучшему результату (игра). Ролевые игры наиболее эффективны как средство приобретения и совершенствования навыков непосредственного межличностного общения, командной работы, а также навыков принятия решений. Ролевая игра является наиболее точной моделью иноязычного общения, обладает большими возможностями мотивационного плана, повышает степень личной вовлеченности студента, способствует формированию учебного сотрудничества и партнерства. Ролевая игра может использоваться и с целью проверки определенных функций иноязычного общения, владения речевым этикетом, навыков применения конкретных лексико-грамматических структур.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Количество контрольных работ устанавливается учебным планом ГИЭФПТ. Выполнять письменную контрольную работу следует в отдельной тетради. На обложке тетради напишите вариант, свою фамилию, номер группы, факультет, курс, номер вашего студенческого билета.

Выбор варианта осуществляется по последней цифре номера вашего студенческого билета. Если номер вашего билета оканчивается на 0, 1, 2, 3, вы выполняете задания, предложенные в первом варианте. Второй вариант выполняется студентами, номер студенческого билета которых оканчивается на 4, 5, 6. И если последняя цифра номера билета 7, 8 или 9, ваш вариант – третий.

Контрольная работа должна выполняться чернилами, аккуратно, разборчивым почерком. При выполнении контрольной работы оставляйте в тетради широкие поля для замечаний, объяснений и методических указаний рецензента. При получении работы от рецензента внимательно проанализируйте свои ошибки, если таковые имеются.

Для выполнения контрольной работы Вам понадобится хороший словарь, кафедра рекомендует использовать электронный словарь LINGVO или воспользоваться ресурсом academic.ru. Настоятельно рекомендуем не пользоваться при выполнении работы онлайн переводчиками. В процессе выполнения работы внимательно читайте задание, чтобы работа была выполнена в полном объеме. Используйте материалы практических занятий и справочные материалы, рекомендованные преподавателем.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» представлены в ФОММ.

При подготовке к зачету / экзамену следует иметь в виду, что они подразумевают максимальную концентрацию знаний, умений и навыков, предполагающих полное освоение учебного материала по данной дисциплине, а, значит, предполагают специальную подготовку.

Экзамен включает в себя выполнение письменного лексикограмматического текста и устную часть, включающую в себя чтение и перевод текста, монолог по изученной тематике, переходящий в беседу с

экзаменатором, а также диалогическое общение с другим студентом на основе предложенной ролевой карты.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам тестирования и устного собеседования и учитывает полноту и достоверность изложенного ответа и проявленных умений и навыков практического применения теоретических знаний.

Программа зачета включает в себя следующие задания:

1. лексико-грамматический тест;
2. чтение и перевод текста, беседа по прочитанному.

Лексико-грамматический тест включает в себя разнообразные виды заданий, позволяющие оценить знания, умения и навыки учащихся. Тестовые задания на множественный выбор позволяют оценить степень структурированности материала. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявить как знания учебного материала, но так и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на упорядочение языковых явлений направлены на установление логической последовательности в соответствии с определенными критериями.

При подготовке к тесту следует повторить весь лексический и грамматический материал семестра. Особое внимание следует уделить специальной лексике.

При выполнении теста необходимо внимательно прочитать задание, проанализировать содержащиеся в нем языковые явления. При выполнении заданий на подстановку (лексических и грамматических конструкций и т.п.) необходимо вспомнить значение, форму и особенности употребления требуемого языкового явления, обратить внимание на порядок слов, располагающиеся рядом слова. Справившись с заданием, необходимо еще раз прочитать свой ответ для того, чтобы исключить пропуски или ошибки из-за невнимательности. При работе с текстом (подстановка фрагментов, определение правдивых/ложных высказываний и т.п.) необходимо сначала прочитать текст целиком, чтобы понять общее содержание. Затем еще раз внимательно прочитать задание к тексту и затем применительно к заданию осуществляется детальная работа с текстом.

На устной части зачета / экзамена Вам будет предложено прочитать вслух отрывок текста по выбору экзаменатора и перевести его с английского языка на русский. На подготовку дается 20-30 минут. Студенты выполняют данное задание без словаря, опираясь на глоссарий к тексту.

Получив текст, студент должен, прежде всего, внимательно прочесть его целиком и постараться понять основной смысл и запомнить фабулу. Затем следует перейти к более детальному переводу и анализу текста. При работе над отрывком для проверки техники чтения следует помнить об английской мелодике, ритмике, системе ударений. В английском языке служебные слова (артикли, предлоги, союзы, вспомогательные и модальные глаголы в середине предложения) не бывают ударными. При чтении их

следует присоединять к тем значимым словам, с которыми они связаны грамматически и по смыслу. Это и создаёт своеобразную английскую ритмику.

Перевод текста должен быть точным в отношении передачи мысли, а также значения отдельных слов, словосочетаний и грамматических форм. В то же время перевод не должен быть дословным и не должен нарушать структуру русского предложения. После чтения и перевода проводится беседа по прочитанному.

К каждому тексту предлагается несколько вопросов по содержанию текста в качестве опоры для беседы и несколько вопросов на общее понимание проблемы. Тексты соответствуют тематике учебной программы. При обсуждении текста старайтесь выражать своё мнение. Готовясь к беседе по статье, помните, что мы обычно начинаем беседу с вводных слов или предложений, которые помогут вам общаться с экзаменатором.

Если экзаменатор задаёт вопросы по тексту – это не значит, что в тексте обязательно найдутся предложения, содержащие ответы на заданные вопросы. Цель беседы – показать навыки понимания устной речи и умения правильно реагировать на поставленные вопросы и высказать свою точку зрения по обсуждаемой теме.

При составлении диалога с другим студентом внимательно изучите свою ролевую карту. Во время диалога не будьте пассивны, демонстрируйте навыки активного слушания, реагируйте на реплики собеседника, задавайте уточняющие вопросы. Помните о важности соблюдения речевого этикета.

В силу кратковременности изучения и значительного объема данной учебной дисциплины кафедра настоятельно рекомендует систематически, а не эпизодически работать над изучением курса.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

- 1) Операционная система (Microsoft Windows Проприетарная);
- 2) Пакет офисных программ Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access, MS Publisher и др. Проприетарная);
- 3) Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (Foxit Reader GNU Lesser General Public License);
- 4) Web-браузер (Mozilla Firefox GNU Lesser General Public License);

Информационные справочные системы:

- 1) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21 SQL;
- 2) Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

Профессиональные базы данных:

- 1) Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus - <https://www.scopus.com>
- 2) Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science <https://apps.webofknowledge.com>
- 3) Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru
- 4) База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - <https://www.cfin.ru/rubricator.shtml>

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютер с программным обеспечением
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*
Технические средства обучения:
экран настенный
мультимедийный проектор
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11