

ИП Морозов П.В.

Дополнительная общеразвивающая программа

**«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»**

Возраст учащихся не ограничен

Авторы: Волкова Н.А.

Растольцева Е.С.

Калуга

2019 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Продолжительность курса: 150 академических часов.

**Тема 1. Кто есть кто 15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Должности в ресторане. Основные обязанности.

Грамматика:

Глагол to be в утвердительных и отрицательных предложениях. Личные, притяжательные и указательные местоимения. Повелительное наклонение. Конструкция Let's... Множественное число существительных.

Лексика:

Названия профессий и должностей в ресторане. Словосочетания, описывающие обязанности работников ресторана. Дни недели. Числа от 1 до 10. Страны и национальности. Имена. Цвета и предметы. Общеупотребительные прилагательные. Эмоции.

Тексты для чтения и аудирования:

Обязанности сотрудников ресторана

**Тема 2. Помещение и интерьер 15 акад. часов**

Темы и ситуации:

План ресторана. Столовые приборы и посуда. Сервировка стола.

Грамматика:

Настоящее простое время в утвердительных, отрицательных, вопросительных предложениях. Порядок слов в вопросительных предложениях.

Лексика:

Названия посуды и столовых приборов. Лексика, описывающая процесс сервировки стола. Существительные, описывающие помещение ресторана. Вопросительные слова. Словосочетания (глагол + существительное), обозначающие повседневные действия.

Тексты для чтения и аудирования:

7 правил красивой сервировки

**Тема 3. Что из чего 15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Методы приготовления. Продукты: мясо, морепродукты, овощи.

Грамматика:

Притяжательный падеж. Вопросы с Whose...? Место в предложении наречий и словосочетаний, выражающих частотность действий.

Лексика:

Существительные и прилагательные, называющие и описывающие продукты питания. Глагольные выражения, связанные с процессами приготовления блюд. Предлоги времени и места. Лексика, называющая членов семьи и родственников. Лексика, описывающая повседневную деятельность. Наречия often, sometimes, seldom...

Тексты для чтения и аудирования:

А как это приготовлено?

**Тема 4. Что в меню?**

**15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Названия напитков. Описание меню.

Грамматика:

Модальный глагол can в утвердительных и отрицательных предложениях. Настоящее длительное время в утвердительных предложениях.

Лексика:

Названия блюд и напитков. Существительные, называющие разные разделы меню. Прилагательные и устойчивые выражения, часто встречающиеся в описании блюд в меню. Глагольные словосочетания, обозначающие повседневные действия. Лексика, описывающая погодные явления. Одежда.

Тексты для чтения и аудирования:

Безалкогольные и алкогольные напитки

**Тема 5. Книга жалоб и предложений**

**15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Резервирование столика по телефону. Работа с жалобами. Типичные проблемы с клиентами.

Грамматика:

Объектный падеж личных местоимений. Конструкция like + verb + -ing. Прошедшее простое время (глагол to be).

Лексика:

Речевые клише и глагольные словосочетания, описывающие заказ столика. Лексика, описывающая хобби (музыка, чтение). Порядковые числительные. Лексика, описывающая природу. Эмоции и предпочтения.

Тексты для чтения и аудирования:

Бронирование по телефону

Как общаться с недовольным клиентом?

**Тема 6. Рады Вас видеть!**

**15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Приветствие гостей. Подбор для них столика.

Грамматика:

Прошедшее простое время (для правильных и неправильных глаголов). Специальные вопросы в прошедшем простом времени.

Лексика:

Речевые клише, описывающие приветствие клиентов. Устойчивые выражения, связанные с выбором столика. Лексика, описывающая направление движения и помещение. Предлоги места и положения в пространстве.

Тексты для чтения и аудирования:

Зарезервировано!

**Тема 7. Вы готовы сделать заказ? 15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Как принять заказ на напитки. Как принять заказ на еду.

Грамматика:

Конструкция there is/there are в настоящем и прошлом. Неопределенно-количественные слова и выражения.

Лексика:

Устойчивые выражения, используемые при заказе еды. Образование отглагольных существительных (суффикс -er).

Тексты для чтения и аудирования:

Что будете пить?

**Тема 8. Что еще желаете? 15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Обслуживание клиента в течение всего вечера: замена пепельниц, наполнение пустых бокалов и т.д.

Грамматика:

Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Степени сравнения прилагательных.

Лексика:

Глагольные словосочетания, описывающие действия официанта во время ужина. Клише, используемые в вежливых вопросах. Названия тары и упаковок.

Тексты для чтения и аудирования:

Что едят британцы?

**Тема 9. Истина в вине 15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Подача вина.подача аперитива. Работа с дополнительными просьбами клиента.

Грамматика:

Средства выражения будущего действия. Наречия меры и степени. Конструкция «глагол + to + инфинитив».

Лексика:

Названия вин и аперитивов. Глаголы и речевые клише, описывающие подачу вина и аперитива. Глаголы, используемые с инфинитивом.

Тексты для чтения и аудирования:

Как правильно подать вино?

**Тема 10. А что на десерт? 15 акад. часов**

Темы и ситуации:

Подача основного блюда. Уборка стола перед десертом. подача десерта. Предоставление чека.

Грамматика:

Артикли. Настоящее перфектное время. Сопоставление настоящего перфектного и простого прошедшего времени.

Лексика:

Глагольные словосочетания, описывающие действия официанта во время подачи основного блюда и уборки стола. Названия десертов. Лексика, описывающая подачу счета и чека. Причастия прошедшего времени. Составные числительные.

Тексты для чтения и аудирования:

Как правильно нести поднос? Порядок подачи основного блюда. Когда убирать со стола?

### Календарный учебный график

Программа обучения рассчитана на 120 академических часов\*. Образовательный процесс осуществляется на основе учебного плана и регламентируется графиком занятий, который варьируется в зависимости от формата обучения (см. Таблицу).

Формат занятия	Длительность занятия (ак.ч.)	Количество часов в неделю (ак.ч.)	Количество занятий в течение всего периода обучения
индивидуально**	1	2	150
в группе	2	4	75
в мини-группе	2	4	75

\* Начало процесса обучения не ограничено календарными сроками и может осуществляться в любом месяце. Занятие может начинаться с 8.00 до 19.00 и проводиться как в будние, так и в выходные дни.

\*\*Продолжительность занятия для обучающихся по индивидуальному графику может быть увеличена до 2 ак.ч., частотность занятий может составлять 3 раза в неделю.

### Организационно-педагогические условия реализации программы

Основной формой организации учебного процесса является классно-урочная система (занятие).

Дидактические требования к занятию:

- четкое формулирование образовательных задач в целом и их составных элементов.
- определение оптимального содержания занятия в соответствии с требованиями учебной программы и целями занятия, с учетом уровня подготовленности учащихся.
- прогнозирование уровня усвоения учащимися знаний, сформированности умений и навыков как на занятии в целом, так и на отдельных его этапах.
- выбор наиболее рациональных приемов, методов и средств обучения, стимулирования и контроля, их оптимального воздействия на каждом этапе занятия.
- сочетание различных форм коллективной и индивидуальной работы на занятии, преемственность в изучении материала.

- создание ситуации успеха на занятии. Использование на уроке оценивания деятельности как средства стимулирования, диагностирования, ориентирования и воспитания обучаемых.
- правильная организация домашнего задания, его вариативный характер, использование разнообразных форм домашнего задания: репродуктивных, познавательно-поисковых, творческих, практических.
- индивидуализация домашнего задания по характеру, объему, уровню сложности и сроку исполнения.

Педагогические технологии, используемые в образовательном процессе:

Игровые технологии (ролевые, деловые и пр.), роль которых особенно важна в коммуникативном методике, имитируют реальную деятельность, в т. ч. производственную и социальную, помогают вписать учебный процесс в контекст реальной жизни.

Технология КСО (коллективный способ обучения) предполагает обучение в динамических парах/мини-группах, когда «каждый учит другого».

Групповые технологии обеспечивают активность учебного процесса и высокий уровень усвоения содержания и организуют работу следующим образом: каждая группа получает определенное задание и выполняет его сообща под непосредственным руководством лидера группы или учителя. В группы объединяются учащиеся разного уровня обученности, информированности по данной теме, совместимости;

Компьютерные технологии связаны с использованием педагогических программных средств (обучающие, контролирующие программы); с использованием возможностей Интернет обучения и демонстрационного комплекса "компьютер - проекционное устройство" на уроках изучения нового материала и закрепления пройденного.

Технология уровневой дифференциации предполагает обучение каждого на уровне его возможностей и способностей; приспособление обучения к особенностям различных групп учащихся; специализацию учебного процесса для различных групп обучаемых.

### **Планируемые результаты обучения**

В результате освоения образовательной программы обучаемый должен уметь выполнить следующее.

#### **Речевой аспект:**

##### **1) устная речь**

- рассказывать о себе, своей семье, друзьях, своих интересах и планах на будущее, сообщать краткие сведения о своем городе, стране, компании;
- делать краткие сообщения, описывать события/явления (в рамках пройденных тем), обмениваться информацией в типичных ситуациях быденной жизни и профессионального общения.

##### **2) аудирование**

- понимать основное содержание кратких, несложных аутентичных текстов общей и профессиональной тематики и выделять для себя значимую информацию;
- выборочно понимать необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе.

##### **3) чтение**

- читать аутентичные краткие, несложные тексты общей и профессиональной тематики с пониманием основного содержания (определять тему, выделять основную мысль, выделять главные факты, устанавливать логическую последовательность основных фактов текста, определять временную и причинно-следственную взаимосвязь событий и явлений, прогнозировать развитие/ результат излагаемых фактов/событий);
- читать тексты профессиональной тематики с выборочным пониманием нужной или интересующей информации.

#### **4) письменная речь**

- заполнять анкеты, бланки, составлять резюме;
- писать поздравления, личные/деловые письма с опорой на образец;
- делать заметки;
- кратко описывать события/факты/явления; сообщать/запрашивать информацию;
- выражать собственное мнение/суждение по проблеме, доказывать свою точку зрения.

#### **Компенсаторные умения**

- использовать внеязыковые средства (мимику, жесты);
- прогнозировать содержание текста по предваряющей информации (заголовку, началу);
- использовать переспрос для уточнения понимания.

#### **Социокультурные знания и умения**

- знать и использовать основные нормы речевого этикета, принятые в стране изучаемого языка;
- использовать необходимые языковые средства для выражения мнения, проявления согласия/несогласия в некатегоричной форме;
- опознавать и понимать лингвострановедческие реалии.

#### **Языковой аспект:**

##### **1) Орфографическая сторона речи**

Знать основные правила правописания и совершенствовать орфографические навыки применительно к изучаемому языковому материалу.

##### **2) Фонетическая сторона речи**

Совершенствовать слухо-произносительные и ритмико-интонационные навыки применительно к изучаемому языковому материалу.

##### **3) Лексическая сторона речи**

Овладеть лексическими средствами, обслуживающими следующие общие и профессиональные темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения:

- Должности в ресторане. Основные обязанности.
- План ресторана.
- Столовые приборы и посуда.
- Сервировка стола.

- Методы приготовления.
- Продукты: мясо, морепродукты, овощи.
- Названия напитков.
- Описание меню.
- Резервирование столика по телефону.
- Работа с жалобами. Типичные проблемы с клиентами.
- Приветствие гостей. Подбор для них столика.
- Заказ напитков и еды.
- Обслуживание клиента в течение всего вечера: замена пепельниц, наполнение пустых бокалов и т.д.
- Подача вина.
- Подача аперитива.
- Работа с дополнительными просьбами клиента.
- Подача основного блюда.
- Уборка стола перед десертом.
- Подача десерта.
- Предоставление чека.

#### 4) Грамматическая сторона речи

Овладеть навыками распознавания и употребления следующих грамматических явлений:

- Глагол to be. Использование форм неопределенного артикля a/an с названиями профессий. Специальные вопросы.
- Видо-временная форма Present Simple. Наречия и выражения частоты действия.
- Видо-временная форма Present Simple: отрицание и вопросы. Вопросы с have got.
- Модальный глагол Can в утвердительной и отрицательной форме. Конструкция There is/there are.
- Неопределенные местоимения Some/any. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.
- Видо-временная форма Past Simple. Правильные и неправильные глаголы. Наречия времени: last time, yesterday morning.
- Сравнительная и превосходная степени прилагательных. Неопределенно-количественные слова Much/a lot, a little/ a bit
- Видо-временная форма Present Continuous. Present Simple в сравнении с Present Continuous.
- Средства выражения будущего действия: going to, will, present continuous.
- Модальный глагол Should в утвердительной и отрицательной форме. Модальные глаголы could/would.
- Видо-временная форма Present Perfect. Past Simple в сравнении с Present Perfect.

#### Учебно-методические материалы

Учебно-методическое обеспечение программы реализуется через УМК English for restaurant workers. Учебник сконструирован так, чтобы обеспечивать улучшение и облегчение преподавания и усвоения учебного материала (единая методология, дизайн, система навигации). Этот УМК способствует расширению лексического запаса в профессиональных сферах деятельности и его отработке в типичных ситуациях профессионального общения. В качестве вспомогательного используется УМК English File (содержит материал для отработки грамматических и лексических навыков в ситуациях повседневного общения).

1. Renee Talalla. English for restaurant workers (second edition). Student's book. Compass Publishing. 2008.

2. Renee Talalla. English for restaurant workers (second edition). Audio CDs. Compass Publishing. 2008.
3. Christina Latham-Koenig, Paul Seligson. English File (third edition). Elementary. Student's Book. Oxford University Press. 2012.
4. Christina Latham-Koenig, Paul Seligson, Jane Hudson. English File (third edition). Elementary. Workbook. Oxford University Press. 2012.
5. Christina Latham-Koenig, Clive Oxenden. English File (third edition). Elementary. Class CDs. Oxford University Press. 2012.
6. Christina Latham-Koenig, Clive Oxenden. English File (third edition). Elementary. MultiROM. Oxford University Press. 2012.