Министерство образования Пензенской области

ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Волкова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

на 2022-2023 учебный год

Наименование дисциплины

Код и наименование специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Курс 3 группа 20с11

Преподаватель Круглова Я.А

Рассмотрен на заседании МЦК общих гуманитарных и социально – экономических дисциплин

Протокол № 1 от 1 сентября 2022 г.

Председатель Краснощекова Т.Н.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Учебная нагрузка обучающихся | | | | | | | | | |
| Всего  (объем образовательной программы) | в том числе в форме практической подготовки | Нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Самостоятельная работа | Форма промежуточной аттестации |
| Всего занятий | в том числе | | | консультации | промежуточная аттестация |
| лекций | лабораторных и практических работ, вкл. семинары | курсовых работ (проектов) |
| 66 | 56 | 56 |  | 56 |  |  |  | 4 | Экзамен |

Составлен в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины, утвержденной зам. директора по УВР 31 августа 2022 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Количество  часов | Календарные сроки (неделя) | Вид занятия | Наглядные пособия и технические средства обучения | Самостоятельная работа | |
| Виды внеаудиторной самостоятельной работы | Количество часов для внеаудиторной работы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **II семестр** | | | | | | | |
|  | **1. Введение** | **2** |  |  |  |  |  |
| 1 | Английский язык как язык  международного общения. | 2 | 20 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (текст). | Подготовить сообщение об англоговорящих странах. |  |
|  | **2. Службы питания при гостинице: ресторан, бар, кафе, фаст-фуд ресторан.** | **12** |  |  |  |  |  |
| 2 | Службы питания при гостинице: ресторан, бар, кафе, фаст-фуд ресторан. Имя существительное. Множественное число существительных. | 2 | 21 | Урок формирования умений и навыков | Таблица «Множественное число существительных». | Выучит правило «Множественное число существительных». |  |
| 3 | Персонал служб питания. Обязанности служащих. | 2 | 22 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Составить диалог «Бронирование столика». |  |
| 4 | Практика устной речи по теме «В кафе». Конструкция there is… / there are… | 2 | 23 | Урок формирования умений и навыков | Таблица «Конструкция there is… / there are…». | Подготовить диалог «В кафе». |  |
| 5 | Виды и структура меню. Характеристика меню различных видов. | 2 | 24 | Урок формирования умений и навыков | Иллюстрации меню. | Составить меню для предприятия питания. |  |
| 6 | Описание ресторана (здание, условия и  техническое оснащение, оборудование). | 2 | 25 | Урок формирования умений и навыков | План описания ресторана. | Подготовить описание ресторана. |  |
| 7 | Предприятия питания Пензы. | 2 | 26 | Урок формирования умений и навыков | Презентация «Предприятия питания Пензы». | Подготовить сообщение по теме занятия. |  |
|  | **3. Обслуживание и прием гостей** | **12** |  |  |  |  |  |
| 8 | Обслуживание и прием гостей. Обозначения периодов, годов, дат. | 2 | 27 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Подготовить диалог «Прием гостей». |  |
| 9 | Слова благодарности, извинения. | 2 | 28 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Выучить ЛЕ. |  |
| 10 | Заказ завтрака, обеда, ужина. Предлоги места, времени и направления. | 2 | 29 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (диалог). | Составить диалог «Заказ завтрака/обеда/ужина». |  |
| 11 | Объяснение блюд. | 2 | 30 | Урок формирования умений и навыков | Аудиозапись «Объяснение блюда». | Подготовить описание блюда. |  |
| 12 | Обсуждение и заказ напитков. | 2 | 31 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (диалог). | Подготовить диалог по теме занятия. |  |
| 13 | Специальные формы обслуживания. Особенности организации. | 2 | 32 | Урок формирования умений и навыков | Презентация «Специальные формы обслуживания». | Подготовить сообщение по теме занятия. |  |
|  | **4. Удовлетворение потребностей гостей** | **10** |  |  |  |  |  |
| 14 | Определение оптимальных путей и способов удовлетворения потребностей гостей. | 2 | 33 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Подготовить сообщение по теме занятия. |  |
| 15 | Обслуживание в гостиничных номерах. Room-service. | 2 | 34 | Урок формирования умений и навыков | Карты меню в номере. | Составить диалог «Заказ еды в номер». |  |
| 16 | Часы работы предприятия питания. Обозначения времени. | 2 | 35 | Урок формирования умений и навыков | Таблица «Обозначение времени». | Выучить ЛЕ. |  |
| 17 | Формы оплаты. Денежные единицы. | 2 | 36 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Выучить ЛЕ. |  |
| 18 | Систематизация лексико-грамматического материала. Тест. | 2 | 37 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (тесты). | Повторить пройденный материал. | 2 |
|  | **5. Сервировка стола** | **12** |  |  |  |  |  |
| 19 | Правила сервировки столов, подача блюд и напитков. Последовательность сервировки. | 2 | 38 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (текст). | Выучить ЛЕ. |  |
| 20 | Сервировка стола к завтраку. Виды завтраков, их характеристика. | 2 | 39 | Урок формирования умений и навыков | Презентация «Виды завтраков». | Подготовить сообщение по теме занятия. |  |
| 21 | Сервировка стола к обеду. Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных. Сравнительные слова и обороты than, as ...as, not so ...as. | 2 | 40 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (тренировочные грамматические упражнения). | Выучить правила образования степеней сравнения прилагательных. |  |
| 22 | Сервировка стола к ужину. Наречия. Степени сравнения наречий. | 2 | 41 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (тренировочные грамматические упражнения). | Выучить правила образования степеней сравнения наречий. |  |
| 23 | Виды ресторанного сервиса. Наречия, обозначающие количество, место, направления и др. | 2 | 42 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (тренировочные грамматические упражнения). | Подготовить сообщение «Виды ресторанного сервиса». |  |
| 24 | Систематизация лексико-грамматического материала. Тест. | 2 | 43 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (тесты). | Повторить пройденный материал. |  |
|  | **6. Разрешение конфликтных ситуаций** | **8** |  |  |  |  |  |
| 25 | Конфликтные ситуации при обслуживании и приеме гостей. | 2 | 44 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Выучить ЛЕ. |  |
| 26 | Разрешение конфликтных ситуаций. | 2 | 45 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Подготовить диалог «Решение конфликта». |  |
| 27 | Культура делового общения. | 2 | 46 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал. | Выучить ЛЕ. |  |
| 28 | Самостоятельная работа. Чтение и перевод специализированных текстов по теме. | 2 | 47 | Урок формирования умений и навыков | Раздаточный материал (тексты). | Повторить пройденный материал. | 2 |
|  | **Экзамен** | **7,3** |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **56** |  |  |  |  | **4** |

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Агабекян И.П " Английский язык" - Ростов- на-Д: Феникс, 2020.

2 Агабекян И.П " Английский язык в сфере обслуживания" - Ростов- на-Д: Феникс, 2020.

3. Восковская А.С " Английскийязык"Ростов- на-Д: Феникс, 2018.

4. Голубев А.П "Английский язык"- Москва: Академия, 2019.

Дополнительные источники

1. ГолицынскийЮ.Б.Грамматика: Сборник упражнений. Санкт-Петербург: Издательство КАРО, 2019 544с.

Коррективы, внесенные в календарно – тематический план по сравнению с рабочей программой: нет.

1 сентября 2022 г.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова Я.А