

0

**Методическая разработка
ОТКРЫТОГО УРОКА
преподавателя английского языка**

**РАЗВИТИЕ КОММУНИКАТИВНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ НА
УРОКАХ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА**

Урановой Елены Валерьевны

2014г

АННОТАЦИЯ

Методическая разработка представляет собой конспект открытого урока английского языка по специальности «Организация обслуживания в общественном питании», где данная дисциплина является общепрофессиональной дисциплиной.

Открытый урок - «Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет)» - это четвертое занятие в разделе « Сервировка стола». В процессе урока происходит закрепление и совершенствование теоретических знаний студентов, развитие речевых навыков студентов в соответствии с тематикой урока.

В данной разработке используются кроме иллюстративного материала (фотографии сервировочных столов, выполненных студентами нашего колледжа) и мультимедийные материалы – презентация «Сервировка стола к спецобслуживанию» и обучающие видеокурсы.

Методическая разработка рекомендуется для использования преподавателям общеобразовательных школ, лицеев и колледжей, а также преподавателям английского языка заведений СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

- Введение
- Методическое обоснование темы
- Методические рекомендации по проведению урока
- Методическая разработка открытого урока
- Технологическая карта урока
- Дидактический материал к уроку
- Список литературы (источников) для студентов
- Список литературы для преподавателя
- Методические советы на период ближайшего последействия
- Самоанализ урока
- Заключение
- Список литературы

ВВЕДЕНИЕ

Работая в колледже, понимаешь насколько важно для студентов на каждом уроке создавать «ситуацию успеха», так как именно она помогает нашим студентам поверить в себя, выполнить задание. Для многих – самостоятельно данный ответ на вопрос на уроке английского языка чуть ли не самый первый в жизни. И тогда можно услышать: «Ура! У меня получилось. Проверьте. Это правда, правильно?»

Но достичь этого достаточно трудно. Идти нужно упорно, постепенно приучая студентов учиться, объясняя не только темы урока, но и как запомнить эту тему, этот раздел. Чтобы это сделать необходимо, использовать различные технологии обучения. На мой взгляд, наиболее подходит для обучения технологии сотрудничества и развивающего обучения и метод проблемного обучения. Именно они позволяют создать «ситуацию успеха», разработать дидактический материал по принципу «от простого к сложному» для того, чтобы каждый студент работал на уроке в полную силу.

После анализа литературы по интересующему вопросу можно сделать вывод, что развить творческое мышление на уроках английского языка возможно только при условии использования на уроках нестандартных вопросов, требующих известной независимости мышления, здравого смысла, оригинальности и изобретательности.

Используя на своих уроках различные методы и приемы обучения я пришла к выводу, что наиболее результативна педагогика сотрудничества. Изучив эту технологию обучения, я считаю, что уроки английского языка должны проходить в непрерывном общении студентов с преподавателем. Это помогает раскрыть их способности, снять психологический дискомфорт, который испытывают многие, когда приходят учиться в колледж, но самое главное студенты чувствуют себя уверенно.

В моей педагогической деятельности приоритетными направлениями обучения являются приемы и методы организации деятельности обучающихся на занятиях.

В условиях информационной насыщенности, если исходить из главной задачи обучения – подготовки к трудовой деятельности, - представляется, что подходы к прочности знаний могут изменяться. Поэтому более оправданной является деятельность педагога по выработке у обучаемых умений искать и находить нужную информацию. Когда будущий специалист среднего звена с первых же занятий отсылается к источникам, справочным таблицам и это становится нормой, то приобретенное качество станет неоценимой профессиональной чертой. Это представляется тем более справедливым, что все труднее определить, какие именно знания окажутся востребованными жизнью.

Считаю, что при новой системе образования преподаватель должен выступать больше в роли организатора самостоятельной активной познавательной деятельности обучающихся, компетентного консультанта и помощника. Как гласит древнекитайская мудрость: «Скажи мне – и я забуду. Покажи мне – и я запомню. Дай мне действовать самому – и я научусь».

Именно сейчас востребованы качества профессионала – человека, сознательно изменяющегося и развивающего себя в ходе трудовой деятельности, вносящего свой индивидуальный творческий вклад в профессию, находящего свое особое место в ней. Следовательно, своей главной задачей вижу не просто обучение молодежи, а реализация приоритетов, обозначенных самой жизнью.

Дидактические материалы, организующие и развивающие деятельность обучающихся, стали источником новых идей, стимулятором рождения авторской интерпретации технологии, развивающей:

- способности и готовности личности к совместной деятельности,

- к обмену информацией,
-способности учиться всю жизнь, т.е. речь идет о развитии компетенций.

Компетенция- это деятельностная составляющая полученного образования, которая помогает проявиться знаниям, умениям и навыкам в незнакомой ситуации, т.е. является более высоким уровнем обучения.

Она является важным педагогическим условием достижения цели образования, т.к. благодаря ей обучающиеся выступают в качестве активных носителей субъективного опыта.

Формирование общих и ключевых компетенций возможно только через соответствующий опыт деятельности и общения, и такой опыт может быть получен именно в режиме интерактивного обучения.

Важно научить студентов действиям, способам, приемам, которые сделают их продвижение к самостоятельному овладению материалом, а затем и к творчеству осознанным, успешным. Целью работы является показать варианты реализации различных видов самостоятельной деятельности обучающихся на занятии.

Работа начинается с мотивации темы, показывается её взаимосвязь с профессией, разбираются ситуационные примеры-задачи. Далее идет сообщение теоретического материала в интерактивном режиме. Отдельные приемы, по фиксации материала, обучающие отрабатывают под руководством преподавателя, используя задания в слайд-презентациях и опорном конспекте. По мере овладения элементами самостоятельной работы они все меньше работают под руководством педагога. Он выступает в роли консультанта, и обучающие обращаются к нему в случае необходимости. И наступает момент, когда они должны самостоятельно решить ситуационную проблему.

Опыт показывает: удовлетворение от успеха, достигнутого за счет собственных усилий, способствует приобретению богатых, прочных и оперативных знаний Педагогика сотрудничества является разновидностью и составляющей частью личностно-ориентированного подхода в образовании.

Она ориентирована на формирование свойств, качеств личности и направлена на их развитие в соответствии с природными дарованиями и способностями.

В педагогике понятие «сотрудничество» сравнительно новое и рассматривается как совместная, целенаправленная, мотивированная деятельность по развитию обучаемых. Основой взаимосвязанной деятельности является: эмпатия, помощь, понимание духовного мира друг друга, партнерские отношения друг с другом.

Доминирующими в педагогике сотрудничества являются установки:

- Основной вид деятельности – учение.
- Авторитарные отношения заменены демократическими. Агрессивный подход заменен на эмпатийно-доверительный.
- Отношения с обучаемым гуманно-личностные. Человек – высшая ценность общества, достойный приемник старших.
- Обучение и воспитание осуществляется в единстве (обучаясь воспитываются, воспитываясь обучаются).

Педагогика сотрудничества реализуется в четырех направлениях:

1. личностно-ориентированный, гуманный подход,
2. дидактически активизирующий и развивающий комплекс,
3. концепция воспитания,
4. педагогизация окружающей среды.

Учебно-воспитательный процесс должен быть построен так, чтобы вызвать к жизни внутренние силы и возможности студента для свободного и полного развития личности. Такой подход объединяет следующие идеи:

- личностно-ориентированная направленность учебно-воспитательного процесса,
- гуманизация и демократизация педагогических отношений,
- отказ от метода принуждения,

- формирование «Я» - концепции.

Учебно-воспитательный процесс можно считать личностно-ориентированным, если в нем последовательно выполняются установки:

- студент – полноценная личность,
- он является субъектом, а не объектом педагогического воздействия,
- формирование личности – есть цель работы педагога,
- каждая личность обладает определенным способностями,
- воспитание основывается на признании, что приоритетными качествами являются непреходящие морально-этические ценности: трудолюбие, доброта, совесть, достоинство, честь и т.п.

Построение отношений осуществляется по схеме:

- не запрещать, а направлять,
- не управлять, а соуправлять,
- не принуждать, а убеждать,
- не командовать, а организовывать,
- не ограничивать, а предоставлять возможность выбора.

Что означает учение без принуждения? Поскольку учение есть труд, то осуществлять его без принуждения невозможно. Однако оно должно быть гуманным и ненасильственным, а, следовательно:

- учение должно быть интересным или достаточно мотивированным,
- учение должно быть осознанным желанием,
- необходимо предоставить в учении большую самостоятельность,

- необходимо исключить на занятиях мелочные придиরки,
- прямые требования заменить советами, пожеланиями, замечаниями.

«Я» - концепция представляет собой систему, основанную на совокупности осознанных и неосознанных представлениях о своей личности, которая служит основой поведения индивида. Необходимо формировать положительную **«Я» - концепцию:**

- рассматривать обучаемого, как неповторимую, уникальную личность, обладающую невостребованными способностями,
- постоянно в обучении и воспитании создавать ситуации успеха, проявлять к нему максимальную доброжелательность.

Т.е. ключевыми являются представления о себе: Я нравлюсь, Я способен, Я значим для других, Я авторитетен.

Дидактический активизирующий и развивающий комплекс, который сосредотачивает необходимые учебно-методические материалы, обучающие пособия состоит из:

- содержания обучения, как средства развития личности,
- обобщенных знаний, умений и навыков,
- положительных мотивов учения,
- дифференциации и вариативности обучения.

«Английский язык в сфере профессиональной коммуникации» в системе среднего профессионального образования является дисциплиной общепрофессиональной подготовки. Содержание дисциплины «Английский язык в сфере профессиональной коммуникации» охватывает широкую область знаний об окружающем мире и его законах. Целью изучения английского языка

является приобретение знаний, умений практической речи и овладения общими и профессиональными компетенциями.

МЕТОДИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ НА ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД:

Перед проведение мероприятия необходимо:

- 1) систематизировать знания, умения студентов с целью более глубокого раскрытия основных вопросов темы, учить применять знания и умения в профессиональной сфере
- 2) развивать навыки общения, развивать навыки коллективного творчества
- 3) подготовить и проверить все используемое на уроке оборудование.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Методическое обоснование темы

Открытый урок - «Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет)» - это четвертое занятие в разделе «Сервировка стола» по дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» на 3 курсе по специальности среднего профессионального образования «Организация обслуживания в общественном питании». В процессе урока изучения нового материала происходит анализ выбора той или иной сервировки, говоря об особенностях, причинах, влияющих на сервировку

Методические рекомендации по проведению урока

1. Необходимо прийти в кабинет, где будет проходить урок, за 2-3 минуты до его начала.
2. Осмотреть кабинет, убедиться, что все готово к уроку: санитарное состояние кабинета, красиво ли расставлена мебель, чиста ли доска, на месте ли наглядные пособия? Не стоит превращать этот элемент урока в пустую формальность.
3. Стремиться показать студентам красоту и привлекательность организационного начала урока.
4. Не тратить время на поиски страницы вашего предмета в журнале. Это можно сделать до урока.
5. Начать урок энергично. Не задавать студентам вопрос: «Кто не выполнил домашнее задание?». Это приучит студентов к мысли, что невыполнение домашнего задания – дело неизбежное. Следует добиваться чтобы каждый студент с начала урока и до его конца был занят делом, не остался без работы.
6. Увлекать студентов интересным содержанием материала, следить, все ли студенты способны работать в заданном темпе, помогать слабым поверить

в свои силы. Держать в поле зрения весь кабинет. Особенно следить за теми, у кого неустойчивое внимание, кто отвлекается. Предотвращать попытки нарушить рабочий порядок.

7. Обращаться немного чаще с вопросами к тем студентам, которые могут заняться на уроке посторонним делом.

8. Не допускать вопросов студентам, требующих хоровых ответов.

9. Мотивируя оценки, придавать своим словам деловой и заинтересованный характер, давать указания студенту, над чем ему надо работать на уроке или после урока. Проверять, понял ли он ваши указания; проверить, как они будут выполнены. Это приучит к дисциплинированному труду. Студент будет привыкать к тому, что указания преподавателя надо выполнять обязательно.

10. Объективно оценивать знания студента. Прекращать урок со звонком. Продолжение урока на перемене недопустимо. Это приводит к неоправданному утомлению детей и нарушению дисциплины.

11. Держать на уроке себя с достоинством, серьезно, не допускать ненужных шуток и острот.

12. Вести себя спокойно, не нервничать, не допускать резких замечаний или окриков.

13. Для укрепления дисциплины желательно продумывать задания студентам, заставляющие их «браться за ручку» и делать записи в тетрадях. В эти моменты студент сосредотачивает внимание на содержании урока.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ОТКРЫТОГО УРОКА

Конспект урока

Тема открытого урока: «Сервировка стола к сплебслуживанию (свадьба, банкет)»

Продолжительность: 1 час 30 мин

Тип урока: урок отработки умений и рефлексии

Цель методическая: создание условий для формирования речевой компетенции студентов, навыков устной речи студентов.

Цели урока:

Демонстративная цель: формирование у студентов способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения и т.д); речевой компетенции (умение планировать свое речевое и неречевое поведение); языковой компетенции (увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях).

Содержательная цель: закрепление и при необходимости коррекция изученных новых лексических единиц.

1. Методы: Частично-поисковый. Используется при повторении и анализе основных вопросов изучаемой темы).

Целевая установка – найти необходимую информацию о предметах сервировки

2. Исследовательский. Используется в работе с иллюстративным материалом (фотографии сервировочных столов, выполненных студентами колледжа.)

3. Практический. Творчески организована работа в группах с целевой установкой: выполнить сервировку стола, исходя из приготовленных блюд к ужину.

Материально-техническое обеспечение урока: учебная доска, компьютер, проектор, экран, программа просмотра презентаций(MicrosoftOfficePowerPoint), набор видео- и аудиокодеков.

Карточки – задания, тестовые задания, фотографии сервировочных столов

Межпредметные связи: организация обслуживания в общественном питании.

Этап учебного занятия, содержание	Цель	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
I. Организационный момент Приветствие, беседа с группой Педагог приветствует студентов.	Организовать студентов для восприятия новых знаний	Преподаватель приветствует студентов Здравствуйте, сегодня мы с вами продолжим изучать способы сервировки стола к следобслуживанию.	Студенты приветствуют педагога
II. Этап мотивации (самоопределения) к коррекционной деятельности	Выработка налично значимом уровне внутренней готовности к реализации нормативных требований учебной деятельности, однако в данном случае речь идет о норме коррекционной деятельности.	Прежде чем перейти к изучению новой темы необходимо вспомнить необходимые для изучения данной темы теоретические знания: Преподаватель задает студентам следующие вопросы: 1. Перечислите виды необходимого технического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 2. Как вы считаете, почему нам необходимо владеть терминологией на английском языке? 3. Достаточно ли знать только основные наименования для полной сервировки стола? 4. Что необходимо для полной сервировки стола?	Студенты слушают педагога и отвечают на предложенные вопросы. В итоге студенты ведоминают основные знания необходимые для работы на уроке.
III. Этап локализации индивидуальных затруднений	Осознание места и причин собственных затруднений в выполнении изученных способов действий.	Преподаватель со студентами обсуждает на английском языке способы и правила сервировки стола: 1. Выяснение вкусов заказчика. Необходимо устранить непонимание и разобрать все моменты сервировки стола. 2. Техника безопасности при работе. 3. Предоставление полной информации о предметах	Студенты, которые допустили ошибки: - студенты в процессе поиска информации о предметах сервировки совместно с преподавателем формулируют алгоритм сервировки стола,

		сервировки и ее поиски.	- формулируют правила ТБ, - составляют примерную сервировку стола с учетом вкусов заказчика, проговаривая возможные ошибки в заказе и способы их исправления.
IV. Этап целеполагания и построения проекта коррекции выявленных затруднений.	Постановка целей коррекционной деятельности - ставит и на этой основе - выбор способа и средств их реализации	Работа совместно со студентами по составленному алгоритму и в соответствии с правилами ТБ. Коррекция всех затруднений в алгоритме сервировки стола и предложений сервировки.	Обсуждение с преподавателем алгоритма и его корректировка.
V. Этап реализации построенного проекта.	Опытная коррекция студентами своих ошибок в самостоятельной работе и формирование умения правильно применять соответствующие способы действий.	Контролирует и координирует действия студентов, оказывает необходимую помощь, участвует в обсуждении вариантов сервировки стола.	Графическое изображение способа сервировки стола, выбранного каждым студентом и обсуждение с группой, выявление достоинств и недостатков, предложенного варианта сервировки.
VII. Этап обобщения затруднений во внешней речи	Закрепление способов действий, вызвавших затруднения.	Для реализации этой цели: - организуется обсуждение затруднений во внешней речи; - проговаривается устной и письменной речи; - проговаривается способов действий, которые вызвали затруднения. Особое внимание уделяется тем студентам, у которых возникли затруднения, - лучше, чтобы именно они проговорили вслух правильные способы действий.	Студенты устно и письменно обсуждают свои способы сервировки стола, предметы сервировки стола, правила ТБ
VII. Этап самостоятельной работы с	Интериоризация способов действий, вызвавших затруднения.	Контролирует действия студентов, оказывает необходимую помощь в процессе выполнения	Студенты выполняют самостоятельную работу, осу-

Взаимопроверкой	ших затруднения, самопроверка их усвоения индивидуальная рефлексия достижения цели и создание (по возможностям) ситуации успеха	самостоятельной работы.	шествияют взаимопроверку работ, выставляют оценки, сдают преподавателю.
VIII. Этап включения в систему знаний и повторения	Осознание студентами метода преодоления затруднений. Выход по проделанной работе	Проверка самостоятельной работы, обсуждение со студентами вариантов сервировки стола, выбор наиболее лучшего варианта, обсуждение его достоинств и недостатков. Составление словаря терминов, используемых при сервировке стола.	Обсуждение совместно с преподавателем, составление словаря, запись его в тетради, запись в тетради лучшего варианта сервировки стола.
	Подведение итогов урока	Выставление оценок за урок, комментирует оценки и их критерии. Подведение итогов урока.	
		Объясняет домашнее задание, способы его выполнения	Запись домашнего задания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

Дидактическая структура урока	Методическая подструктура урока				Признаки решения дидактических задач
	Методы обучения	Форма деятельности	Методические приемы и их содержание	Средства обучения	
Мотивация и стимулирование деятельности студентов, целевая установка, активизация необходимых знаний	Информационно-рекламный (объяснение нового материала), репродуктивный (фронтальный опрос), эвристический (ответы на проблемные вопросы)	Смешанная	Объяснение, фронтальный опрос, постановка проблемных вопросов	Учебная доска, компьютер, проектор, экран, программа просмотра презентаций Microsoft Office PowerPoint, Презентация «Сервировка стола к следобслуживанию»	Фронтальный. Индивидуальный
Формирование новых понятий и способов деятельности	Информационно-репрелктивный (объяснение нового материала), репродуктивный (работа с текстом), эвристический (ответы на проблемные вопросы)	Смешанная	Постановка проблемных вопросов, решение проблемных вопросов под руководством педагога	Учебная доска, компьютер, проектор, экран, программа просмотра презентаций Microsoft Office PowerPoint, набор видео- и аудиокодков, КОВ,	Коллективный. Индивидуальный.
Применение понятий и способов деятельности	Репродуктивный (работа с текстом), эвристический (ответы на проблемные вопросы)	Смешанная	Решение проблем, постановка проблемных вопросов	Учебная доска, компьютер, проектор, экран, программа просмотра презентаций Microsoft Office PowerPoint,	Коллективный. Индивидуальный.

			набор видео- и аудиокодеков, Презентация	активизации студентов при поиске ответа на проблемный вопрос.
--	--	--	--	---

Дидактический материал к уроку

1. Обучающие видеокурсы с сайта
2. Презентация
3. Фотографии сервировочных столов

Список литературы (источников) для студентов

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. 2005 г.
2. Английский язык для менеджеров Н.Н. Колесников, Г.В. Данилова, Л.Н. Девяткина. 2004
3. Английский язык для гостиничного бизнеса Т.А. Гончарова 2008
4. Английский язык в сфере общественного питания И.П. Агабекян 2012

Список литературы для преподавателя

- 1) Единая Коллекция цифровых образовательных ресурсов для учреждений общего и начального профессионального образования
- 2) jandex.ru
- 3) servirovka/banket/
- 4) weddingweb.ru
- 5) svadba-www.ru

Методические советы на период ближайшего последействия

- 1.На следующем занятии необходимо закрепить изученный материал при помощи составления синквейна.
2. После изучения данной темы рекомендуется дать индивидуальные задания в рамках самостоятельной работы (выполнить сервировку стола, исходя из приготовленных блюд к банкету).

Самоанализ урока

1. Группа в которой проводился данный урок имеет средний уровень качества знаний и обученности, обладает хорошей познавательной направленностью и интересом к освоению дисциплины.
2. Урок по теме ««Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет)»» требует для проведения предварительное ознакомление студентов с новыми лексическими единицами.
3. Степень трудности – средняя, большая плотность практического материала.
4. Цель: создание условий для формирования знаний студентов о сервировке стола к спецобслуживанию.
5. Урок отработки умений и рефлексии – что полностью соответствует дидактической цели урока.
6. Методы обучения:
 - ✓ Словесный (беседа).
 - ✓ Наглядный (иллюстрация, показ наглядных пособий).
 - ✓ Практический (выполнение упражнений).
 - ✓ Метод создания ситуации успеха в учебе.

Данные методы соответствуют изучаемого материалу, и способам организации деятельности студентов – что повысило качество знаний студентов.

7. Эмоциональность урока высокая

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В третьем тысячелетии сложилась такая ситуация, когда технологическая сложность производства растет быстрее, чем уровень квалификации специалистов среднего звена. Профессиональные образовательные учреждения должны подготовить новые поколения молодежи к трудовой деятельности в условиях лавинообразного проникновения новых технологий во все сферы производства.

Введение государственных образовательных стандартов третьего поколения в целях обеспечения качества профессиональной подготовки специалистов различного уровня, учет требований формирующегося рынка труда обусловливают принципиально новое содержание подходов к уровню профессиональной компетентности обучаемых. В недалеком будущем реально защищенным в социальном плане может быть лишь только широко образованный человек, способный гибко перестраивать направление и содержание своей деятельности в связи со сменой технологий или требований рынка.

Среднее профессиональное учебное заведение готовит студентов, прежде всего, к практической работе. Поэтому важно научить их действиям, способам и приемам самостоятельной деятельности. Когда будущий специалист с первых же занятий отсылается к источникам, справочным таблицам и это становится нормой, то приобретенное качество станет неоценимой профессиональной чертой. Это представляется тем более справедливым, что все труднее определить, какие именно знания окажутся востребованными жизнью.

Практика свидетельствует: сегодня учить студентов нужно сотрудничеству, партнерскому взаимодействию, умению постоянно учиться, умению работать в команде, коллективному принятию решений, умению быстро устанавливать контакты и вести переговоры, умениям осуществлять презентацию и самопрезентацию, формировать имидж, быстро перестраиваться в связи с изменяющимися требованиями.

В перспективе на предприятиях, где по условиям труда требования к знаниям и опыту сотрудников изменяются практически ежедневно, первостепенную роль все больше будут играть не только знания сотрудника, а его способность к обучению. Таким образом, речь идет о развитии компетенций- способности и готовности личности к деятельности. Вывод один: для достижения студентами определенного уровня профессиональной компетентности, необходимо использовать технологии и методики, направленные на организацию творческой, нетиповой деятельности на уроках теоретического и практического обучения.

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Единая Коллекция цифровых образовательных ресурсов для учреждений среднего профессионального образования
2. Английский язык для специалистов сферы общественного питания Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. 2005 г.
3. Английский язык для менеджеров Н.Н. Колесников, Г.В. Данилова, Л.Н. Деяткина. 2004
4. Английский язык для гостиничного бизнеса Т.А. Гончарова 2008
5. Английский язык в сфере общественного питания И.П. Агабекян 2012
6. Единая Коллекция цифровых образовательных ресурсов для учреждений общего и начального профессионального образования
7. jandex.ru,servirovka/banket/
8. weddingweb.ru
9. svadba-www.ru
10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 4-е изд., перераб. и допол. – М.: Академия, 2014. – 400 с.
11. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 240 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 320 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 432 с.