

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Киловна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2022 11:33:57
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62175d061c71a2719

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 08. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КОММУНИКАЦИИ

специальность

среднего профессионального образования

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.01
Организация обслуживания в общественном
питании

УТВЕРЖДЕНА
Приказом №385
от "1" сентября 2020 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК иностранных языков
Протокол №11 от "16" июня 2020 г.
Председатель ЦК: _____/Маркова М.В./

Разработчик:
Маркова М.В., преподаватель
«__» _____ 20__

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **211 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **164 часа**;

самостоятельной работы обучающегося **47 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>211</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>164</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>
практические занятия	<i>164</i>
контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>
курсовая работа (проект)	<i>Не предусмотрена</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>47</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>Не предусмотрена</i>
письменные сообщения;	<i>4</i>
подготовка презентаций;	<i>20</i>
составление диалогов;	<i>16</i>
устные сообщения	<i>7</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

	1.Чтение и перевод диалогов 2.Прослушивание диалогов 3.Составление диалогов		
	Практическое занятие №8 Расстановка столов	2	
	1.Чтение и перевод диалогов 2.Прослушивание диалогов 3.Составление диалогов		
	Практическое занятие №9 Бронирование столов	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексики 2.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №10 Бронирование столов	2	
	1.Ввод лексических единиц и выражений по теме 2.Составление и инсценировка диалогов		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Подготовка презентации на тему «Расстановка столов» 2. Составить диалог « Бронирование столика»		
	Содержание учебного материала	21	
Тема 1.3. Приветствие и рассаживание гостей	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	2
	Практическое занятие №11 Приветствие и рассаживание гостей	2	
	1.Ввод лексических единиц и выражений по теме 2.Выполнение упражнений на закрепление лексических единиц 3.Перевод меню напитков первого класса ресторана.		
	Практическое занятие №12 Приветствие и рассаживание гостей	2	
	1.Чтение и перевод диалогов. 2.Составление и инсценировка диалогов		
	Практическое занятие №13 Посуда для завтрака, обеда и ужина	2	
	1.Ввод лексических единиц. 2.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 3.Чтение и перевод рецепта		
	Практическое занятие №14 Меню бара. Описание напитков	2	
	1.Ввод лексических единиц. 2.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 3.Чтение и перевод рецепта		
	Практическое занятие №15 Меню бара. Заказ напитков	2	
	1.Ввод лексических единиц. 2.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 3.Чтение и перевод рецепта		
	Практическое занятие №16 Коктейли	2	
	1.Ввод лексических единиц.		

	2.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 3.Чтение и перевод рецепта		
	Практическое занятие №17 Коктейли. Рецепты коктейлей.	2	
	1.Ввод лексических единиц. 2.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 3.Чтение и перевод рецепта		
	Практическое занятие №18 Коктейли. Приготовление коктейлей.	2	
	1.Ввод лексических единиц. 2.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 3.Чтение и перевод рецепта		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовка презентации на тему «Алкогольные и безалкогольные коктейли», «Рецепты коктейлей» 2. Составить диалог «Заказ коктейлей» 3.Описание коктейлей (устн.) 4.Составить диалог «Приветствие гостей»	5	
Тема 1.4 Рецепты	Содержание учебного материала		
		22	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №19 Рецепты	2	
	1.Ввод лексических единиц 2. Выполнение упражнений на тренировку лексики 3. Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №20 Рецепты. Ингредиенты	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала		
	Практическое занятие №21 Рецепты из морепродуктов	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Чтение и перевод различных рецептов блюд		
	Практическое занятие №22 Меню	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 2.Составление рецептов блюд		
	Практическое занятие №23 Заказ блюд	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Чтение и перевод диалогов 3.Прослушивание диалогов		
	Практическое занятие №24 Описание блюд	2	
	1.Инсценировка выученных диалогов 2.Составление и инсценировка диалогов		
	Практическое занятие №25 Шеф рекомендует	2	
	1.Чтение и перевод рецептов		

	2.Составление собственных рецептов блюд с использованием активной лексики		
	Практическое занятие №26 Описание десертов	2	
	1.Чтение и перевод диалогов. 2.Прослушивание диалогов 3.Составление диалогов.		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации на тему «Рецепты блюд Средиземноморской кухни» 2 Составить диалог «Заказ блюд в ресторане» 3. Составить описание блюда(устн.) 4. Составить рецепт (письм.)	6	
Тема 1.5. Жалобы Разрешение конфликтов.	Содержание учебного материала	7	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №27 Жалобы	2	
	1.Ввод лексических единиц. 2.Выполнение упражнения на тренировку лексического материала.		
	Практическое занятие №28 Жалобы на качество еды	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексических единиц 3.Чтение и перевод диалога 4.Прослушивание диалога		
	Практическое занятие №29 Разрешение конфликтов	2	
	1.Чтение и перевод диалогов 2.Прослушивание диалогов		
	Контрольные работ	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление диалогов на темы «Разрешение конфликта», «Жалобы»	1	
Тема 1.6. Оплата счета. Способы оплаты.	Содержание учебного материала	10	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №30 Оплата счета	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 2.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №31 Оплата счета	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 2.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №32 Способы оплаты	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала		

	3.Чтение и перевод диалогов		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся. Консультация. 1.Составление диалогов на тему «Оплата счета»	1	
Тема 1.7 В супермаркете.	Содержание учебного материала	16	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №33 В супермаркете	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №34 В супермаркете	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №35 Восточный базар	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №36 Восточный базар	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №37 В овощном магазине	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №38 В овощном магазине	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление диалогов на темы «В овощном магазине», «В булочной», «В супермаркете»	4	
Тема 1.8. Ужин в ресторане	Содержание учебного материала	16	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №39 Ужин в ресторане	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций. 2. Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №40 Ужин в ресторане	2	

	1.Выполнение упражнения на закрепление лексических единиц и грамматических конструкций. 2.Составление диалога по образцу		
	Практическое занятие №41 В столовой колледжа	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций. 2. Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалогов		
	Практическое занятие №42 В столовой колледжа	2	
	1.Выполнение упражнения на закрепление лексических единиц и грамматических конструкций. 2.Составление диалога по образцу		
	Практическое занятие №43 В кафе	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций. 2. Выполнение упражнений на тренировку лексического материала 3.Чтение и перевод диалога		
	Практическое занятие №44 В кафе	2	
	1.Выполнение упражнения на закрепление лексических единиц и грамматических конструкций. 2.Составление диалога по образцу		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Составить диалог по образцу		
Тема 1.9. Кухни народов мира	Содержание учебного материала		
		15	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №45 Что едят Американцы	2	
	1.Ввод лексических единиц 2.Выполнение упражнений на тренировку лексически единиц. 2.Чтение и перевод текста.		
	Практическое занятие №46 Что едят Американцы	2	
	1.Выполнение упражнения на закрепление лексики 2.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №47 Что едят в Великобритании	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций. 2.Чтение и перевод текста.		
	Практическое занятие №48 Что едят в Великобритании	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексических единиц и грамматических конструкций. 2.Составление плана пересказа текста		
	Практическое занятие №49 Британская кухня	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций. 2.Чтение и перевод текста.		
	Практическое занятие №50 Британская кухня	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексических единиц и грамматических конструкций. 2.Составление плана пересказа текста		

	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Составление презентации «Кухни разных стран»		
Тема 1.10. Русская кухня	Содержание учебного материала	15	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие № 51 Русская кухня	2	
	1. Ввод лексических единиц и грамматических конструкций		
	2. Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №52 Русская кухня	2	
	1. Выполнение упражнения на закрепление лексических единиц и грамматических конструкций		
	2. Подготовка плана пересказа текста		
	Практическое занятие №53 Фирменные блюда русской кухни	2	
	1. Введение лексических единиц		
	2. Выполнение упражнений на тренировку лексического материала		
	3. Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №54 Фирменные блюда русской кухни	2	
	1. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала		
	2. Составление плана пересказа текста		
	Практическое занятие №55 Традиционные русские десерты	2	
	1. Введение лексических единиц		
2. Выполнение упражнений на тренировку лексического материала			
3. Чтение и перевод текста			
Практическое занятие №56 Традиционные русские десерты	2		
1. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала			
2. Составление плана пересказа текста			
Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>		
Самостоятельная работа обучающихся	3		
1. Подготовка презентации на тему «Русская кухня»			
Тема 1.11. Меню русского ресторана	Содержание учебного материала	9	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №57 Меню русского ресторана	2	
	1. Ввод лексических единиц и грамматических конструкций		
	2. Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №58 Меню русского ресторана	2	
	1. Выполнение упражнений на закрепление лексического материала		
	2. Составление плана пересказа текста		
Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
1. Подготовка меню русского ресторана			
Тема 1. 12.	Содержание учебного материала	15	2

Способы приготовления пищи	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №59 Приготовление пищи	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №60 Приготовление пищи	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 2.Составление плана пересказа текста		
	Практическое занятие №61 Что такое фондю?	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие № 62 Что такое фондю?	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 2.Составление плана пересказа текста		
	Практическое занятие №63 Способы приготовления пищи	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №64 Способы приготовления пищи	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 2.Составление плана пересказа текста		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовка презентации на тему «Методы обработки продуктов»	3	
Тема 1.13. Составление меню	Содержание учебного материала		2
		7	
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №65 Составление меню	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №66 Составление меню	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексического материала 2.Составление плана пересказа текста		
Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>		
Самостоятельная работа обучающихся. 1.Составить меню	1		
Тема 1.14. Сервировка стола	Содержание учебного материала	5	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №67 Сервировка стола	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №68 Сервировка стола	2	
	1.Выполнение упражнения на закрепление лексики		

	2.Подготовка плана пересказа текста		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся. Консультация.	1	
	1. Подготовка презентации на тему «Сервировка стола»		
Тема 1.15. Выбор вин	Содержание учебного материала	5	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №69 Выбор вин.	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Выполнение упражнений на тренировку лексических единиц и грамматических конструкций 3.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №70 Выбор вин	2	
	1.Составление плана пересказа текста. 2.Пересказ текста.		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа 1.Подготовка презентации «Вино»	1	
Тема 1.16. Подача вин	Содержание учебного материала		
		5	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №71 подача вин	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Выполнение упражнений на тренировку лексических единиц и грамматических конструкций 3.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №72 подача вин	2	
	1.Составление плана пересказа текста. 2.Пересказ текста.		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
Самостоятельная работа обучающихся 1.Рассказать правила подачи вин	1		
Тема 1.17. Меню ресторана	Содержание учебного материала	5	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №73 Меню ресторана	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Чтение и перевод рецепта		
	Практическое занятие №74 Меню ресторана	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексики 2.Пересказ рецепта		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовка презентации на тему «Структура меню»	1	
Тема 1.18.	Содержание учебного материала	10	2

Здоровое питание	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №75 Здоровое питание	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Выполнение упражнений на тренировку лексических единиц и грамматических конструкций 3.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №76 Здоровое питание	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексики и грамматических конструкций 2.Подготовка плана пересказа текста		
	Практическое занятие №77 Здоровое питание	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Выполнение упражнений на закрепление лексики и грамматических конструкций 3.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №78 Вегетарианцы	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексики и грамматических конструкций 2.Подготовка плана пересказа текста		
	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации на тему «здоровая пища»	2	
Тема 1.19. Сколько сахара мы едим?	Содержание учебного материала		2
		5	
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №79 Сколько сахара мы едим?	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Выполнение упражнений на закрепление лексики и грамматических конструкций 3.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №80 Сколько сахара мы едим?	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексики и грамматических конструкций 2.Подготовка плана пересказа текста		
Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентации «Сахар»	1		
Тема 1.20. Калории	Содержание учебного материала	5	2
	Лабораторные занятия	<i>Не предусмотрены</i>	
	Практическое занятие №81 Калории	2	
	1.Ввод лексических единиц и грамматических конструкций 2.Выполнение упражнений на закрепление лексики и грамматических конструкций 3.Чтение и перевод текста		
	Практическое занятие №82 Калории	2	
	1.Выполнение упражнений на закрепление лексики и грамматических конструкций 2.Подготовка плана пересказа текста		

	Контрольные работы	<i>Не предусмотрены</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся. Консультация. 1.Подготовка презентации на тему «Продукты и калории»	<i>1</i>	
	ВСЕГО:	<i>211</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Минимальное материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- УМК «Иностранный язык»

«Государственные образовательные стандарты»

«Учебно-методическое обеспечение»

Технические средства обучения:

- проектор,
- компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. A. Vaude Ready to Order. Elementary English for the restaurant industry. -Longman
2. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский для специалистов сферы общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Raymond Murphy, Essential Grammar in Use. Oxford University Press, 2015

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.english-cartoons.ru/oxford-english-video.html> Учебный видеоматериал Oxford English Video на английском языке
2. <http://powerpt.ru/prezentacii-po-angliyskomu/> презентации на английском языке.
3. <http://engmaster.ru> лексический, грамматический и фонетический материал по английскому языку.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Уметь Вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.	Участвует в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; вступает в общение; поддерживает общение или переходит к новой теме; завершает общение; отделяет главную информацию от второстепенной; выявляет наиболее значимые факты; извлекает необходимую или интересующую информацию и оценивает важность полученной информации, выражает свое понимание.
Знать Лексико-грамматический материала по специальности, необходимый для профессионального общения; различные виды речевой деятельности и формы речи; источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов	Воспринимает грамматические особенности английского языка; распознает и переводит правильно предложения содержащие данные грамматические формы в устной и письменной речи, а так же самостоятельно строит предложения, используя те или иные изученные грамматические формы и структуры; переводит неадаптированные тексты.

Формулируемые компетенции (общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Применение языковых умений и навыков для работы с зарубежными партнерами и использование их опыта в сфере менеджмента
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Знание основных терминов необходимых в профессиональной деятельности
	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Планирует информационный поиск
	Владеет способами систематизации информации
	Интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Применение знания языка для общения с посетителями-иностранцами для выяснения их впечатлений и удовлетворенности обслуживанием
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Применение знания языка для общения с посетителями-иностранцами для выяснения их впечатлений и удовлетворенности обслуживанием
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Применение знания языка для общения с зарубежными партнерами и потребителями
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания,	Применение знания языка для общения с посетителями-иностранцами, партнерами, конкурентами

оказываемых организацией.	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Применение знания языка для общения с посетителями-иностранцами для выяснения их впечатлений и удовлетворенности обслуживанием