

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№187 а от 01.06.2017г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией
Протокол №9 от «23» 05 2017 г.
Председатель ПЦК
_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:
_____/Бачерикова И.Г./
(подпись) (Ф.И.О.)
_____/ /
(подпись) (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20__ г.

Эксперт:
_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)
Директор ООО «Монтана»
(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.14 г. , № 465.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	22

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 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации является дисциплиной профессионального цикла, предусматривающая профессионально – ориентированное изучение иностранного языка для получения профессиональных знаний и умений.

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

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- **уметь** работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;
- **знать** лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- **знать** различные виды речевой деятельности и формы речи;
- **знать** источники профессиональной информации на иностранном языке;
- **знать** технику перевода профессионально ориентированных текстов.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности)
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 рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 333 часа, в том числе:
– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 223 часа;
– самостоятельная работа обучающегося – 111 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППССЗ** - максимальная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 54 часов;
– самостоятельная работа обучающегося - 26 часов.

1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ППССЗ:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **уметь** вести деловую переписку на иностранном языке;
- **уметь** составлять и оформлять рабочую документацию, характерную для сферы общественного питания на иностранном языке;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **знать** иностранный язык делового общения: особенности стиля и языка деловых писем, речевую культуру общения по телефону, правила составления текста и проведения презентации продукта;

- **знать** правила пользования специальными терминологическими словарями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	333
в том числе:	
практические занятия	222
контрольные работы	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
Составление тем и диалогов по ситуациям, презентации, творческие работы, проекты, рефераты, написание эссе.	111
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Еда и напитки		101	
Тема 1.1. Что мы едим	Содержание учебного материала		
	1. Лексика: фрукты, овощи, названия блюд и напитков; приемы пищи		2,3
	2. Грамматика		2,3
	Практическое занятие № 1 Названия продуктов питания, блюд.	2	
	Практическое занятие № 2 1. Кулинарные характеристики.	2	
	Практическое занятие № 3 Качественные характеристики.	2	
	Практическое занятие №4 Завтрак, ланч, обед и ужин: из чего они состоят.	1	
	Практическое занятие №5 Исчисляемые и неисчисляемые существительные; неопределенные местоимения some/any.		
	Самостоятельная работа №1 Составление темы «Что мы едим».	2	
	Самостоятельная работа №2 Подготовка реферата на тему «Что едят американцы».	2	
Самостоятельная работа №3 Подготовка реферата на тему «Что едят британцы».	3		
Контрольная работа по разделу 1.1.			3
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Здоровая еда	1.	Лексика: чтение текстов «Healthy food», «Unhealthy food»; беседа в диалогах темы «What shall we eat to be healthy».		2,3
	Практическое занятие № 7,8 Витамины, характеристики продуктов.		4	
	Самостоятельная работа №4 Составление темы «Здоровая еда».		2	
	Самостоятельная работа №5 Составление перечня полезных продуктов питания.		4	
	Самостоятельная работа №6 Составление перечня вредных продуктов питания		4	
Контрольная работа по разделу 1.2.			2	3
Тема 1.3. Готовим дома. Сервировка стола	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: ситуации едим и готовим дома; блюда и напитки; чтение и составление рецептов блюд; названия кухонных приборов; чтение текста «Setting the table», «Table manners».		2,3
	2.	Грамматика		2,3
	Практическое занятие № 10 Приготовление мясных и рыбных блюд.		2	
	Практическое занятие №11 Приготовление кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов.		2	
	Практическое занятие №12 Этикет подачи холодных и горячих напитков.		4	
	Практическое занятие №13,14 Предметы сервировки. Названия предметов сервировки.		2	
	Практическое занятие №15 Сервировка стола к спецобслуживанию (банкет, свадьба, юбилей).			
	Практическое занятие №16 Изъявительное и повелительное наклонение.			
	Самостоятельная работа №7,8 Составление рецепта приготовления любимого блюда.		4	
	Самостоятельная работа №9,10 Сервировка стола на 6 персон ко дню рождения.		4	

Контрольная работа по разделу 1.3.		2	3
Тема 1.4. В супермаркете	Содержание учебного материала		
	1. Лексика: названия продуктов питания и продуктовых магазинов; составление списка продуктов.		2,3
	2. Грамматика: употребление местоимений much / many / a little / a few.		2,3
	Практическое занятие № 18 Правила закупки и хранения продуктов питания.	2	
	Практическое занятие №19 Мера массы продуктов.	2	
	Практическое занятие №20,21 Поход в супермаркет, последовательность закупки.	4	
	Самостоятельная работа №11 Составление перечня необходимых продуктов питания.	4	
	Самостоятельная работа №12 Составление диалога «В супермаркете».	4	
Самостоятельная работа №13,14 Проведение ролевой игры «Покупки».	4		
Тема 1.5. Едим вне дома	Содержание учебного материала		
	1. Лексика: чтение текстов «British cuisine», «Russian cuisine»; «Как заказать еду в ресторане?»; различные меню; чтение и составление диалогов на тему «Ужин в кафе или ресторане».		2,3
	Практическое занятие № 22 Основные правила заказа блюд, напитков в кафе, ресторане, баре.	2	
	Практическое занятие №23 Напитки.	2	
	Практическое занятие №26 Виды блюд.	2	
	Практическое занятие № 27 Сервировка стола	4	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

		Самостоятельная работа №15 Составление меню ресторана.	4	
		Самостоятельная работа №16 Составление диалога по теме «В ресторане».	2	
		Самостоятельная работа №17 Описание ресторана города.	2	
		Самостоятельная работа №18 Описание вида меню в ресторане и баре.	2	
Итоговая контрольная работа по разделу 1.			2	3
Раздел 2. В ресторане			130	
Тема 2.1. Рабочий день официанта	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: работа официанта; чтение текстов «Waiter's working day», «About the waiters», «What do waiters do?».		2,3
	2.	Лексика: беседа по теме «Что нужно официанту для достижения успеха в работе; чтение текста «A good waiter».		2,3
	3.	Грамматика		2,3
	Практическое занятие № 29 Понятие о своей будущей специальности.		2	
	Практическое занятие № 30,31 Особенности работы официанта.		4	
	Практическое занятие № 32 Требования, предъявляемые к одежде и внешнему виду.		2	
	Практическое занятие № 33 Основные профессиональные умения и навыки		2	
	Практическое занятие № 34 Речевой этикет.		2	
	Практическое занятие № 35 Употребление деловой лексики.		2	
Практическое занятие № 36 Словообразование.		2		

Изменение № ____ « ____ » ____ 20 ____ г.

	Самостоятельная работа №19 Описание одного дня из жизни официанта.	2	
Тема 2.2 Встреча и размещение гостей	Содержание учебного материала		
	1. Лексика: чтение текста «The staff and its duties».		2,3
	2. Лексика: чтение диалогов по теме «Receiving and seating guests».		2,3
	3. Грамматика		2,3
	Практическое занятие № 37,38 Основные функции персонала по встрече и размещению гостей.	4	
	Практическое занятие № 39 Использование деловой лексики при составлении диалогов по теме «Обслуживание гостей».	2	
	Практическое занятие № 40 Разговор с метрдотелем.	2	
	Практическое занятие № 41 Расчет с посетителем.	2	
	Практическое занятие № 42 Сложное дополнение.	2	
	Самостоятельная работа №20 Представление своих основных функций как представителя персонала ресторана.	2	
Самостоятельная работа №21,22 Написание эссе на тему «Я – директор ресторана и я раздаю поручения».	4		
Тема 2.3. Заказ столика	Содержание учебного материала		
	1. Лексика: чтение текста «A day in the life of Morris Restaurant».		2,3
	2. Лексика: чтение диалогов по теме «Taking reservations by telephone».		2,3
	Практическое занятие № 43,44 Заказ столика по телефону.	4	
	Практическое занятие № 45 Предварительный заказ.	2	
	Практическое занятие № 46 Расчет.	2	
	Практическое занятие № 47	2	

	Практика перевода.			
	Практическое занятие № 48 Составление ситуативных диалогов.		2	
	Самостоятельная работа №23,24 Составление диалога по теме «Заказ столика в ресторане».		4	
Тема 2.4. Как сервировать стол	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: чтение текста «How to set a table».		2,3
	2.	Лексика: правила сервировки стола «Rules of setting a table»; чтение текстов «How to lay a table for breakfast?», «How to lay the table for dinner?», «How to lay a table for lunch? ».		2,3
	Практическое занятие № 49,50 Правила сервировки на завтрак, обед, ужин.		4	
	Практическое занятие № 51 Правила подачи вин.		2	
	Практическое занятие № 52 Практика перевода.		2	
	Практическое занятие № 53 Практика диалогической речи.		2	
	Практическое занятие № 54 Работа с материалом учебника		2	
	Самостоятельная работа №25,26,27 Составление темы «Сервировка стола на мой день рождения».		6	
Тема 2.5. Столовые приборы и посуда	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: чтение текста «Cutlery and table ware».		2,3
	2.	Грамматика: причастия настоящего и прошедшего время.		2,3
	Практическое занятие №55 Название столовых приборов, посуды.		2	
	Практическое занятие №56 Распределение наименований по видам сервировки.		2	
	Практическое занятие №57,58 Работа с материалом учебника.		4	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Практическое занятие №59 Особенности сервировки столовых приборов при подаче блюд.		2	
	Практическое занятие №60 Особенности сервировки блюд в разных странах.		2	
	Самостоятельная работа №28,29,30,31 Описание сервировки столовых приборов на шведский стол.		8	
Тема 2.6. Заказ меню. Виды меню	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: структура меню.		2,3
	2.	Грамматика		2,3
	Практическое занятие №61 Меню на завтрак.		2	
	Практическое занятие №62 Меню на обед.		2	
	Практическое занятие №63 Меню на ужин.		2	
	Практическое занятие №64 Меню по спецзаказу.		2	
	Практическое занятие №65 Неличные формы глагол (инфинитив, причастие настоящего времени, причастие прошедшего времени и конструкции с ними).		2	
	Практическое занятие №66 Модальные глаголы предположения.		2	
	Самостоятельная работа №32,33,34 Составление меню в своем ресторане.		6	
Тема 2.7. Обслуживание в ресторане	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: беседа «Как сделать заказ в ресторане»; чтение диалогов «Taking food orders».		2,3
	2.	Лексика: чтение текстов «Styles of food service: cafeteria service, plate service, silver service, buffet service », «Food service techniques», «Serving the main course», «Serving beverages», «Serving dessert».		2,3
	3.	Лексика: чтение текстов «How to clear the table», «How to present the Check».		2,3

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Практическое занятие №67,68 Различные стили сервировки стола в ресторане.		4	
	Практическое занятие №69 Рекомендации при выборе блюд.		2	
	Практическое занятие №70 Процесс завершения обслуживания в ресторане, процесс уборки стола.		2	
	Практическое занятие №71 Оплата заказа.		2	
	Практическое занятие №72 Практика диалогической речи.		2	
	Самостоятельная работа №35,36,37 Составление диалога по теме «Заказ еды в ресторане».		6	
	Самостоятельная работа №38,39 Составление монологического высказывания по теме «Как правильно организовать обслуживание людей в ресторане».		4	
Итоговая контрольная работа по разделу 2.			2	3
Раздел 3. Обслуживание в баре			54	
Тема 3.1. Организация бара	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: виды напитков, их определения и различия; чтение текста «At the bar».		2,3
	Практическое занятие №74,75 Характеристики напитков в баре.		4	
	Практическое занятие №76,77 Пропорции.		4	
	Практическое занятие №78,79 Сервировка и подача напитков.		4	
	Самостоятельная работа №25 Составление темы «Мой бар: ассортимент напитков».		6	
Тема 3.2. Заказ напитков в баре	Содержание учебного материала			
	1.	Лексика: чтение диалогов на тему «At the bar».		2,3

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	2.	Грамматика: условные предложения.		2,3
		Практическое занятие №80,81 Заказ напитков.	4	
		Практическое занятие №82 Рекомендации по выбору напитков.	2	
		Практическое занятие №83 Условные предложения.	2	
		Практическое занятие №84,85 Работа с материалом учебника.	4	
		Самостоятельная работа №40,41 Составить диалог по теме «Выбор напитка в баре».	4	
Тема 3.3.		Содержание учебного материала		
Как украшать коктейли.	1.	Лексика: чтение текста «How to decorate cocktails?»; виды посуды в баре.		2,3
Виды коктейлей	2.	Лексика: различные виды коктейлей и рецепты их приготовления.		2,3
		Практическое занятие №86 Сервировка напитков.	2	
		Практическое занятие №87,88 Характеристики коктейлей.	4	
		Практическое занятие №89,90 Рецепты.	4	
		Практическое занятие №91 Работа с материалом учебника.	2	
		Самостоятельная работа №42 Составление рецепта приготовления коктейля, описание способы приготовления и подачи	2	
		Самостоятельная работа №43,44 Составление диалога по ситуации	4	
		Самостоятельная работа №45 Чтение текста	2	
Раздел 4. Обслуживание банкета			48	
Тема 4.1.		Содержание учебного материала		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Организация банкета	1.	Лексика: организации банкета; распределение обязанностей среди персонала.		2,3
	2.	Грамматика		2,3
	Практическое занятие №92,93,94 Алгоритм организации банкета.		6	
	Практическое занятие №95,96,97		6	
	Практическое занятие №98,99,100 Правило согласования времен при переводе из прямой речи в косвенную.		6	
	Самостоятельная работа №46,47 Составить описание и план организации свадебного банкета.		4	
Тема 4.2. Меню банкета	1.	Лексика: виды меню (блюда и напитки) для разного рода банкетов.		2,3
	Практическое занятие №101,102 Порядок составления меню банкета.		4	
	Практическое занятие №103 Распределение еды и напитков.		2	
	Практическое занятие №104 Работа с материалом учебника.		2	
	Самостоятельная работа №48 Составить меню для свадебного банкета.		2	
Тема 4.3. Программа банкета	1.	Лексика: программа на банкет по случаю юбилея или дня рождения.		2.3.
	2.	Грамматика		2.3.
	Практическое занятие №105,106 Организация программы банкета.		4	
	Практическое занятие №107 Работа над материалом учебника.		2	
	Практическое занятие №108 Сослагательное наклонение после глагола wish.		2	
	Практическое занятие №109,110 Упражнения на закрепление пройденного лексического материала.		4	
	Самостоятельная работа №49,50,51		6	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

	Составление программы для свадебного банкета.		
Итоговая контрольная работа по разделу 4.		2	3
Самостоятельная работа обучающихся		111	
	Всего:	333	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранный язык.

Оборудование учебного кабинета: доска, столы, стулья.

Технические средства обучения: магнитофон, компьютер, лингафонный кабинет, мультимедийное оборудование.

3.3.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Агабекян, И.П. Английский язык для ссузов [Текст]: учебное пособие / И.П. Агабекян. – М.: Проспект, 2010. – 280 с.

2. Карпова, Т.А. Английский для колледжей [Текст]: учебное пособие / Т.А. Карпова. – М.: Дашков и К, 2010. – 320 с.

3. Колесникова, Н.Н. Английский язык для менеджеров [Текст]: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.Н. Колесникова. – М.: Академия, 2010. – 304 с.

4. Raymond Murphy. Essential Grammar in Use. [Текст]: Raymond Murphy – Cambridge: Cambridge University Press, 2011. – 288 с.

Дополнительные источники

1. Бонк, Н.А., Лукьянова, Н.А. Учебник английского языка [Текст]: учебное пособие / Н.А. Бонк. – М.: Деконт, 2010. – 352 с.

2. Бонк, Н.А. Английский для международного сотрудничества [Текст]: учебное пособие / Н.А. Бонк. – М.: Деконт, 2010. – 302 с.

3. Буданов, С.И., Борисова, А.А. Деловой английский язык [Текст]: учебное пособие / С.И. Буданов, А. А. Борисова. – М.: Эксмо, 2010. – 160 с.

4. Голубев, А.П., Балюк, Н.В. Английский язык [Текст]: учебное пособие / А.П. Голубев, Н.В. Балюк. – М.: Академия, 2013. – 336 с.

5. Easy English – Marshall Cavendish Partworks. – London: PDK Design & Publishing Ltd., 2009. – 56 выпусков.

6. Speak English – Oxford Educational UK – Poland: Oxford Educational Ltd., 2009. – 30 выпусков.

Интернет ресурсы

1. Сайт английской грамматики [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.study.ru>.

2. Сайт английской грамматики [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://abc-english-grammar.com>.

3. Сайт интерактивных занятий по английскому языку [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.busuu.com>.

4. Сайт для студентов, изучающих английский язык [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.english-for-students.com>.

5. Сайт онлайн уроков по английскому языку [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.engvid.com>.

6. Сайт интерактивных занятий по английскому языку [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.eslcafe.com>.

7. Сайт интерактивных занятий по английскому языку [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.eslflow.com>

8. Сайт для студентов, изучающих английский язык [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.homeenglish.ru>.

9. Сайт онлайн уроков по английскому языку [Электронный ресурс] - . - Режим доступа: <http://www.teacherphil.com>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умеет общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы	Устные опросы, тестирование, контрольные работы, защиты проектов, показ презентаций
умеет переводить (со словарём и без словаря) иностранные тексты профессиональной направленности	
умеет самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь	
умеет пополнять словарный запас	
знает лексический (1200 -1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём и без) иностранных текстов профессиональной	

направленности	
умеет вести деловую переписку на иностранном языке;	
умеет составлять и оформлять рабочую документацию, характерную для сферы общественного питания на иностранном языке;	
знает иностранный язык делового общения: особенности стиля и языка деловых писем, речевую культуру общения по телефону, правила составления текста и проведения презентации продукта;	
знает правила пользования специальными терминологическими словарями.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ
ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Что мы едим	6	Текстовая дискуссия, мозговой штурм	ОК 1 ПК 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3
2.	Здоровая еда	4	Метод-cluster, технология визуализации.	ОК 1 ПК 3.1 - 3.3, 4.3
3.	Готовим дома. Сервировка стола	6	Мозговой штурм, деловая игра.	ОК 1 ПК3.1 - 3.3
4.	В супермаркете	8	Контактное и дистантное аудирование , деловая игра.	ОК 1 ПК 3.1-3.3, 4.3
5.	Едим вне дома	10	Текстовая дискуссия, видео-технология – стопкадр.	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3
6.	Рабочий день официанта	16	Анализ конкретных ситуаций - “Case - studies”, деловая игра.	ОК 1 ПК 2.2, 2.4, 2.5,
7.	Встреча и размещение гостей	16	Партнерская беседа, работа с информационными ресурсами.	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 4.3
8.	Заказ столика	12	Контактное и дистантное аудирование, ролевая игра.	ОК 1 ПК 2.2, 2.4, 2.5, 4.3

9.	Как сервировать стол	12	Мозговой штурм, технология «Текстовая рамка» и «Текстовая карта».	ОК 1 ПК 2.2, 2.4, 2.5,
10.	Столовые приборы и посуда	12	Текстовая дискуссия, деловая игра.	ОК 1 ПК 2.2, 2.4, 2.5,
11.	Заказ меню. Виды меню	12	Контактное и дистантное аудирование.	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 4.3
12.	Обслуживание в ресторане	10	Анализ конкретных ситуаций “Case - studies”.	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 4.3
13.	Организация бара	12	Технология обучения иноязычной диалогической и монологической речи, работа с интернет - ресурсами.	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3
14.	Заказ напитков в баре	12	Деловая игра, мозговой штурм.	ОК 1 2.2, 2.4, 2.5, 4.3
15.	Как украшать коктейли. Виды коктейлей	12	Деловая игра, мозговой штурм.	ОК 1 ПК 4.3
16.	Организация банкета	12	Видео-технология (обзорная видео-экскурсия), ролевая игра.	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 3.1 - 3.3, 4.3
17.	Меню банкета	8	Дискуссия – форум.	ОК 1 ПК 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 4.3
18.	Программа банкета	10	Дискуссия – форум.	ОК 1 2.2, 2.4, 2.5,