

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	333
в том числе:	
практические занятия	222
контрольные работы	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
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
<b>Раздел 1. Еда и напитки</b>		<b>101</b>	
<b>Тема 1.1. Что мы едим</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Лексика: фрукты, овощи, названия блюд и напитков; приемы пищи		2,3
	2. Грамматика		2,3
	<b>Практическое занятие № 1</b> Названия продуктов питания, блюд.	2	
	<b>Практическое занятие № 2</b> 1. Кулинарные характеристики.	2	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Качественные характеристики.	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Завтрак, ланч, обед и ужин: из чего они состоят.	1	
	<b>Практическое занятие №5</b> Исчисляемые и неисчисляемые существительные; неопределенные местоимения some/any.		
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Составление темы «Что мы едим».	2	
	<b>Самостоятельная работа №2</b> Подготовка реферата на тему «Что едят американцы».	2	
<b>Самостоятельная работа №3</b> Подготовка реферата на тему «Что едят британцы».	3		
<b>Контрольная работа по разделу 1.1.</b>			3
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>Контрольная работа по разделу 1.3.</b>		2	3
<b>Тема 1.4. В супермаркете</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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
	<b>Практическое занятие № 18</b> Правила закупки и хранения продуктов питания.	2	
	<b>Практическое занятие №19</b> Мера массы продуктов.	2	
	<b>Практическое занятие №20,21</b> Поход в супермаркет, последовательность закупки.	4	
	<b>Самостоятельная работа №11</b> Составление перечня необходимых продуктов питания.	4	
	<b>Самостоятельная работа №12</b> Составление диалога «В супермаркете».	4	
<b>Самостоятельная работа №13,14</b> Проведение ролевой игры «Покупки».	4		
<b>Тема 1.5. Едим вне дома</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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
	<b>Практическое занятие № 22</b> Основные правила заказа блюд, напитков в кафе, ресторане, баре.	2	
	<b>Практическое занятие №23</b> Напитки.	2	
	<b>Практическое занятие №26</b> Виды блюд.	2	
	<b>Практическое занятие № 27</b> Сервировка стола	4	

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

		<b>Самостоятельная работа №15</b> Составление меню ресторана.	4	
		<b>Самостоятельная работа №16</b> Составление диалога по теме «В ресторане».	2	
		<b>Самостоятельная работа №17</b> Описание ресторана города.	2	
		<b>Самостоятельная работа №18</b> Описание вида меню в ресторане и баре.	2	
<b>Итоговая контрольная работа по разделу 1.</b>			2	3
<b>Раздел 2. В ресторане</b>			130	
<b>Тема 2.1. Рабочий день официанта</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	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
	<b>Практическое занятие № 29</b> Понятие о своей будущей специальности.		2	
	<b>Практическое занятие № 30,31</b> Особенности работы официанта.		4	
	<b>Практическое занятие № 32</b> Требования, предъявляемые к одежде и внешнему виду.		2	
	<b>Практическое занятие № 33</b> Основные профессиональные умения и навыки		2	
	<b>Практическое занятие № 34</b> Речевой этикет.		2	
	<b>Практическое занятие № 35</b> Употребление деловой лексики.		2	
<b>Практическое занятие № 36</b> Словообразование.		2		

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	<b>Самостоятельная работа №19</b> Описание одного дня из жизни официанта.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Встреча и размещение гостей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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
	<b>Практическое занятие № 37,38</b> Основные функции персонала по встрече и размещению гостей.	4	
	<b>Практическое занятие № 39</b> Использование деловой лексики при составлении диалогов по теме «Обслуживание гостей».	2	
	<b>Практическое занятие № 40</b> Разговор с метрдотелем.	2	
	<b>Практическое занятие № 41</b> Расчет с посетителем.	2	
	<b>Практическое занятие № 42</b> Сложное дополнение.	2	
	<b>Самостоятельная работа №20</b> Представление своих основных функций как представителя персонала ресторана.	2	
<b>Самостоятельная работа №21,22</b> Написание эссе на тему «Я – директор ресторана и я раздаю поручения».	4		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Заказ столика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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
	<b>Практическое занятие № 43,44</b> Заказ столика по телефону.	4	
	<b>Практическое занятие № 45</b> Предварительный заказ.	2	
	<b>Практическое занятие № 46</b> Расчет.	2	
	<b>Практическое занятие № 47</b>	2	

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	<b>Практическое занятие №59</b> Особенности сервировки столовых приборов при подаче блюд.	2	
	<b>Практическое занятие №60</b> Особенности сервировки блюд в разных странах.	2	
	<b>Самостоятельная работа №28,29,30,31</b> Описание сервировки столовых приборов на шведский стол.	8	
<b>Тема 2.6. Заказ меню. Виды меню</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Лексика: структура меню.		2,3
	2. Грамматика		2,3
	<b>Практическое занятие №61</b> Меню на завтрак.	2	
	<b>Практическое занятие №62</b> Меню на обед.	2	
	<b>Практическое занятие №63</b> Меню на ужин.	2	
	<b>Практическое занятие №64</b> Меню по спецзаказу.	2	
	<b>Практическое занятие №65</b> Неличные формы глагол (инфинитив, причастие настоящего времени, причастие прошедшего времени и конструкции с ними).	2	
	<b>Практическое занятие №66</b> Модальные глаголы предположения.	2	
	<b>Самостоятельная работа №32,33,34</b> Составление меню в своем ресторане.	6	
<b>Тема 2.7. Обслуживание в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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

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

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

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

Изменение № \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

### **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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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,