

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО



С.М. Романов

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по УРИКОД

В.П. Ермакова

« 31 » 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык профессионального общения»

Шифр и направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки бакалавра	Технологии ресторанного дела
Форма обучения	Заочная
Выпускающая кафедра	Сервиса и индустрии питания
Кафедра-разработчик рабочей программы	Романо-германской и русской филологии

Год набора - 2021

Курс/ Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежу- точного контроля (экз./зачет)
4/7	3/108	-	-	8	60	-	Зачет с оценкой (4)
4/8	3/108	-	-	8	60	-	Зачет с оценкой (4)
5/9	5/180	-	-	8	168	-	Зачет с оценкой (4)
5/10	3/108	-	-	8	91	-	Экзамен (9)
Итого:	12/432	-	-	32	379	-	Зачет с оценкой, Экзамен

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины **Иностранный язык профессионально-общения**

Рабочую программу составил (и):

Огнева Т.Н., к.филол.н., доцент кафедры РГиРФ Огнева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой

Березовская

Л.Г. Березовская

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

Молчанова
подпись

Молчанова Е.С.
Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения

Васильченко
подпись

Васильченко В.В.
Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-2 считать ПК-2.

Заведующий кафедрой



О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Иностранный язык профессионального общения» является формирование разнообразных компетенций, включающих лингвистический, социокультурный и прагматический компоненты, а также развитие всех видов речевой деятельности (аудирования, говорения, чтения и письма), необходимых выпускникам бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технологии ресторанного дела» для успешного функционирования в глобальной научной и деловой среде.

Задачи дисциплины:

- практическое владение навыками и умениями иноязычного общения, в том числе, участие в беседах и переговорах профессионального характера, выражение обширного реестра коммуникативных намерений (информирование, пояснение, уточнение, совет, аргументирование, инструкция, иллюстрирование и др.);
- владение монологической речью, понимание высказываний и сообщений профессионального характера;
- владение всеми видами чтения и реферирования оригинальной литературы разных функциональных стилей и жанров;
- умение вести деловую переписку.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Иностранный язык Речевая коммуникация и деловое общение Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этика и этикет Реклама в общественном питании Ознакомительная практика Технологическая практика Преддипломная практика Организационно-управленческая практика
ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	Экономика предприятий общественного питания Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Бизнес-планирование в общественном питании Сервисная деятельность Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Управление ресторанным бизнесом

<p>Реклама в общественном питании Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Организационно-управленческая практика</p>

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии</p>	<p><i>Знать:</i> понятия грамматического строя изучаемого языка; основные модели словообразования; общеупотребительную лексику; основы страноведения, элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого языка <i>Уметь:</i> общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и профессиональные темы. <i>Владеть:</i> наиболее употребительной (базовой) грамматикой, основными грамматическими явлениями и навыками разговорно-бытовой речи (нормативное произношение и ритм речи); основными навыками письменной речи.</p>
	<p>УК-4.2. Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках</p>	<p><i>Знать:</i> основную терминологическую лексику по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля; элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого языка. <i>Уметь:</i> использовать иностранный язык в профессиональной коммуникации; писать деловые письма на иностранном языке; самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации. <i>Владеть:</i> основами страноведения, стилистики и строя изучаемого языка; основной терминологической лексикой по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля.</p>

	<p>УК-4.3. Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках</p>	<p><i>Знать:</i> основную терминологическую лексику по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля; элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого второго языка.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать иностранный язык в межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и профессиональные темы; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, -</p> <p>внимательно слушать и пытаться понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками перевода профессионального текста; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально ориентированными материалами на иностранном</p>
<p>ПКУВ-2</p> <p>Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>ПКУВ-2.1</p> <p>Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания</p>	<p><i>Знать:</i> основные особенности ресурсов и персонала предприятия общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методы и способы управления, профессиональной и личностной организации деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> навыками анализа и интерпретации данных для принятия решений по поставленным задачам; разрабатывать проекты; добиваться эффективных результатов</p>
	<p>ПКУВ-2.2</p> <p>Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p><i>Знать:</i> основные тенденции развития предприятия, отрасли; ситуации на рынке; финансово-хозяйственную деятельности.</p> <p><i>Уметь:</i> организовать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками деловой коммуникации; коммуникативными средствами, используемыми в профессиональной сфере</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
4 курс (7,8 семестр)						
1	Тема 1. Кухни мира. Характеристика блюд. National cuisines. Types of dishes, menus.	6			6	26
2	Тема 2. Организация и функции отеля. Hotel organization and functions	6			6	26
3	Тема .3. Еда. Здоровое питание. Планирование меню. Food. Diet. Menu planning.	4			4	28
4	Контрольные работы (2)	40				40
5	Зачеты с оценкой (2)	8				8
6	Всего за курс:	216			16	120
5 курс (9,10 семестр)						
7	Тема 4. Требования к обслуживающему персоналу. Personal qualities required to make a good employee.				5	60
8	Тема 5. Виды ресторанных услуг. Обслуживание. Catering. Types of restaurant service.				5	50
9	Тема 6. Работа в команде. Средства коммуникации. Working together. Means of communication	4			3	50
	Тема 7. Профессионально-деловая сфера. Деловая переписка и e-mail. Business environment. Business writing & e-mail.	4			3	59
11	Контрольные работы (2)	40				40
12	Зачет с оценкой	4				
13	Экзамен	9				
	ИТОГО:	432			32	379

4.1.1 Лекционные занятия не предусмотрены.

4.1.2 Практические занятия не предусмотрены.

4.1.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование модуля дисциплины	Краткое содержание занятия
-------	--------------------------------	----------------------------

1	Тема 1. Кухни мира. Характеристика блюд. National cuisines. Types of dishes, menus.	Русская кухня. Американский фастфуд. Отработка новой лексики. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Развитие навыков поискового, просмотрового и аналитического чтения. Работа со словарем по специальности. Развитие навыков работы с текстом.
2	Тема 1. Кухни мира. Характеристика блюд. National cuisines. Types of dishes, menus.	Европейская кухня. Английская кухня. Экзотическая кухня Отработка новой лексики. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Развитие навыков поискового, просмотрового и аналитического чтения. Работа со словарем по специальности. Развитие навыков работы с текстом.
3	Тема 2. Организация и функции отеля. Hotel organization and functions	Политика отельного дела. Developments in the hotel business. Перечень услуг и технологии отеля. Hotel services and facilities. The duties of hostess. Guests' preferences. Dealing with enquiries about accommodation (damage deposit.)
4	Тема 2. Организация и функции отеля. Hotel organization and functions	Reservations and Front Office computer systems Hotel documents. At the front desk. Собеседование, определяющее критерии оценки обслуживающего персонала на предприятиях Разбор ситуаций. Отработка разговорных фраз, диалоги.
5	Тема .3. Еда. Здоровое питание. Планирование меню. Food. Diet. Menu planning.	Еда. Продукты. Характеристика блюд. Продукты. Блюда. Фрукты, овощи. Зелень. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Напитки. Блюда из мяса, птицы и рыбы.
6	Тема .3. Еда. Здоровое питание. Планирование меню. Food. Diet. Menu planning.	Здоровое питание. Покупка продуктов питания. Мера объема и веса. Покупка фруктов и овощей. Из истории продуктов. Здоровая и нездоровая пища. Вегетарианское питание
9	Тема 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана. Personal qualities required to make a good employee.	Personal qualities assessment in the hotel. Критерии оценки обслуживающего персонала на предприятиях Парная работа. Диалоги Разбор ситуаций. Отработка разговорных фраз, диалоги.
10	Тема 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана. Personal qualities required to make a good employee.	Персонал и внутренняя организация ресторана. Беседа, определяющая критерии оценки обслуживающего персонала на предприятиях Разбор ситуаций. Отработка разговорных фраз, диалоги. Собеседование.

11	Тема 5. Виды ресторанных услуг. Обслуживание. Catering. Types of restaurant service.	В ресторане. Виды ресторанных услуг At the restaurant. Catering. Отработка новой лексики. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Развитие навыков поискового, просмотрового и аналитического чтения. Работа со словарем по специальности. Развитие навыков работы с текстом.
12	Тема 5. Виды ресторанных услуг. Обслуживание. Catering. Types of restaurant service.	Types of restaurant service. Restaurants – role in society and market Обслуживание завтрака, обеда и ужина. Прием пищи. Английский и европейский завтраки. Ланч, обед. Меню завтрака. Меню обеда. Званный ужин, меню ужина.
13	Тема 6. Работа в команде. Средства коммуникации. Working together. Means of communication	Отработка новой лексики. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Развитие навыков поискового, просмотрового и аналитического чтения
14	Тема 6. Работа в команде. Средства коммуникации. Working together. Means of communication	Профессиональная подготовка специалистов в сфере гостеприимства. The aspects of hospitality training.
15	Тема 7. Профессионально-деловая сфера. Деловая переписка и e-mail. Business environment. Business writing & e-mail.	Business writing & e-mail Контракт. Стиль и части контракта. Contracts, the structure Развитие навыков поискового, просмотрового и аналитического чтения. Парная работа. Диалоги

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРС
1	Тема 1. Кухни мира. Характеристика блюд.	Развитие навыков поискового, просмотрового и аналитического чтения. Работа со словарем по специальности. Развитие навыков работы с текстом.
2	Тема 2. Организация и функции отеля. Перечень услуг и технологии отеля.	Самостоятельная проработка лексико- грамматического материала по темам контрольных работ. Разбор ситуаций. Отработка разговорных фраз, диалоги. Собеседование.
3	Тема .3. Еда. Здоровое питание. Планирование меню.	Отработка новой лексики. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Подготовка сообщений в форме монолога-описания (по обозначенной тематике)
4	Контрольная работа (1,2)	Подготовка и написание контрольных работ №1, №2

6	Тема 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана.	Самостоятельная проработка лексико- грамматического материала по темам контрольных работ. Разбор ситуаций. Отработка разговорных фраз, диалоги. Собеседование.
	Тема 5. Виды ресторанных услуг. Обслуживание.	Отработка новой лексики. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Подготовка сообщений в форме монолога-описания (по обозначенной тематике)
	Тема 6. Работа в команде. Средства коммуникации.	Изучение деловой этики. Профессиональная подготовка специалистов в сфере гостеприимства.
	Тема 7. Профессионально-деловая сфера. Деловая переписка	Деловая коммуникация. Деловое письмо. Самостоятельная проработка лексико- грамматического материала Изучение разных видов контрактов. Стиль и части контракта. Развитие навыков поискового, просмотрового и аналитического чтения.
	Контрольная работа (3,4)	Подготовка и написание контрольных работ №3, №4

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

литература:

№	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Назначение	Количество в библиотеке
1	Коровкина Д.В	Английский язык в профессии. Общественное питание [Электронный ресурс]	Минск: Вышэйшая школа, 2014. – 112 с. – 978-985-06-2536-6.	учебное пособие	Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35456.html , по паролю. – Загл. с экрана.
2	Маньковская З. В.	Английский язык в ситуациях повседневного делового общения [Электронный ресурс]	Москва : ИНФРА-М, 2019. – 223. – (Высшее образование: Бакалавриат).	учеб. пособие	Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/995410 , по паролю. – Загл. с экрана.
3	Маньковская З. В	Английский язык для делового общения: Ролевые игры по менеджменту [Электронный ресурс]	Москва : ИНФРА-М, 2011. - 119 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010871-1	учебное пособие	Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/891762 , по паролю. – Загл. с экрана.

№	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Назначение	Количество в библиотеке
---	----------	--------------	---------------------------	------------	-------------------------

4	Украинец И.А.	Иностранный язык (английский язык) в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]	Москва : Российский государственный университет правосудия, 2015. – 48 с. – 978-5-93916-454-2.	учебно-методическое пособие	Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/45219.html , по паролю. – Загл. с экрана.
5	Попов Е.Б.	Иностранный язык для делового общения. Английский язык: учебное пособие	С.: Вузовское образование, 2013. 72	учебное пособие	Номер издания в системе ЭБС) ЭБС 16673
6	Раптанова И.Н.	English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма	/ И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. - Оренбург : Оренбургский государственный университет,	учебное пособие	ЭБС АСВ, 2016. – 119 с. – 978-5-7410-1520-9. – URL: http://www.iprbookshop.ru/69881.html
7	Нуреева Д. Н.	English for Service and Tourism (Английский язык. Сервис и туризм)	Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. – 139 с.	учебно-методическое пособие	978-5-7882-1616-4. – URL: http://www.iprbookshop.ru/61947.html
8	Сербиновская, А. М.	Английский язык для турбизнеса и сервиса : = English for travel business and service :	Москва : Дашков и К, 2007. - 428 с. : ил., карт., портр., табл	учебник для вузов / А. М. Сербиновская.	ISBN 5-91131-037-6.

Программное обеспечение. Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы

В частности, обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета [Электронный ресурс] : база данных. – Электрон. дан. – Сочи, [2017-]. – Режим доступа: <http://lib.sutr.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечные и справочно-правовые системы:

IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Электрон. дан. – Саратов, [2010-]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>, по паролю. – Загл. с экрана.

Znanium.com [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Электрон. дан. – Москва, [2011-]. – Режим доступа: <http://znanium.com/>, по паролю. – Загл. с экрана.

КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система /Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ, по паролю. – Загл. с экрана.

3. Образовательные и научные ресурсы со свободным доступом.

КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Электрон. дан. – Москва, [2000-]. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/>, требуется регистрация. – Загл. с экрана.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Вопросы к зачету с оценкой

4 курс

1. Продукты. Блюда.
2. Русская кухня.
3. Американский фастфуд.
4. Фрукты, овощи. Зелень.
5. Кондитерские и хлебобулочные изделия.
6. Напитки.
7. Организация и функции отеля.
8. Европейская кухня.
9. Английская кухня.
10. Еда. Здоровое питание.
11. Планирование меню.
12. Блюда из мяса, птицы и рыбы.
13. Кухни мира. Характеристика блюд.
14. Национальные кухни
15. Разновидности блюд.

4 курс

1. Виды ресторанных услуг.
2. Обслуживание.
3. Организация и функции отеля
4. Категория отеля. Условия в гостинице Категория мест проживания.
5. Общая классификация отелей. Стандарты гостиницы.
6. Инфраструктура гостиницы.
7. Английский и европейский завтраки.
8. Ланч, обед.
9. Меню завтрака. Меню обеда.
10. Званый ужин, меню ужина.
11. Прием пищи.

5 курс

1. Требования к обслуживающему персоналу ресторана
2. Покупка продуктов питания. Мера объема и веса.
3. Покупка фруктов и овощей.
4. Из истории продуктов.
5. Здоровая и нездоровая пища.
6. Вегетарианское питание
7. Планирование меню. Классификация меню
8. Обслуживание завтрака, обеда и ужина. В ресторане. Виды ресторанных услуг
9. Виды ресторанных услуг. Обслуживание.
10. Обслуживание завтрака, обеда и ужина.
11. Работа в команде.
12. Средства коммуникации.
13. Профессиональная подготовка специалистов в сфере гостеприимства.
14. Требования к деловым письмам
- 15. Типы Контрактов**

5 курс

1. Продукты. Блюда.
2. Фрукты, овощи. Зелень.
3. Кондитерские и хлебобулочные изделия.
4. Напитки.
5. Блюда из мяса, птицы и рыбы.
6. Прием пищи.
7. Английский и европейский завтраки.
8. Ланч, обед.
9. Меню завтрака. Меню обеда.
10. Званный ужин, меню ужина.
11. Покупка продуктов питания. Мера объема и веса.
12. Покупка фруктов и овощей.
13. Из истории продуктов.
14. Здоровая и нездоровая пища.
15. Вегетарианское питание
16. Европейская кухня.
17. Английская кухня.
18. Русская кухня.
19. Американский фастфуд.
20. Экзотическая кухня

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лабораторных занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лабораторных занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к лабораторным занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к лабораторным занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену/зачетам с оценкой.

При подготовке к экзамену/зачету с оценкой следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене/зачете с оценкой студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- *определение цели, программы, плана задания или работы;*
- *со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;*
- *контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.*

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии ниже перечисленных пунктов):

- *наличие помещений для курсового проектирования, СРС;*
- *обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;*
- *наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;*

обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например методические указания по выполнению контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Дисциплина должна быть обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

Каждый обучающийся по дисциплине должен быть обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лабораторная работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.
- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лабораторные занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Microsoft Windows

Архиватор 7-zip.

Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»
бакалавр**

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Иностранный язык профессионального общения

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	12/ 432
Цель изучения дисциплины	формирование разнообразных компетенций, включающих лингвистический, социокультурный и прагматический компоненты, а также развитие всех видов речевой деятельности
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кухни мира. Характеристика блюд. 2. Организация и функции отеля. 3. Виды ресторанных услуг. Обслуживание. 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана. 5. Здоровое и нездоровое питание. Вегетарианское питание. 6. Русская кухня. Европейская кухня. Английская кухня. 7. Покупка продуктов питания. Мера объема и веса. 8. Продукты. Разновидности блюд. 9. Национальные кухни 10. Инфраструктура гостиницы. 11. Английский и европейский завтраки. 12. Меню завтрака. Меню обеда. Ланч, обед. 13. Обслуживание завтрака, обеда и ужина. 14. Прием пищи. Из истории продуктов. 15. Средства коммуникации. Работа в команде. 16. Профессиональная подготовка специалистов в сфере гостеприимства. 17. Требования к деловым письмам. Типы контрактов
Формируемые компетенции (коды)	УК-4, ПКУВ-2
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>В</p> <p>Иностранный язык</p> <p>Речевая коммуникация и деловое общение</p> <p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Этика и этикет</p> <p>Реклама в общественном питании</p> <p>Ознакомительная практика</p> <p>Технологическая практика</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Организационно-управленческая практика</p>
Образовательные технологии	лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации.
Форма промежуточной аттестации	зачеты с оценкой, экзамен