

**Аннотация по дисциплине**  
**ОП.08 Иностраный (английский) язык в сфере**  
**профессиональной коммуникации**  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Курс 4 Семестр 7

Количество часов:

всего: 92 часа

лекционных занятий – не предусмотрено,

практических занятий – 64 часа,

консультаций – 6 часов,

самостоятельной работы – 22 часа.

**Цель дисциплины:** воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне.

**Задачи дисциплины:**

1. Формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

2. Формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

3. Формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

4. Воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

**Место дисциплины в структуре ППСЗ:**

Учебная дисциплина ОП.08 Иностраный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла социально-экономического профиля. Базовые дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностраный язык (английский)», «История», «Обществознание», «География», дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла: «Основы философии», «История», «Иностраный язык (английский)», «Русский язык и культура речи» являются обязательными для предварительного изучения дисциплины ОП.08 Иностраный (английский) язык в сфере профессиональной коммуникации. Общие и профессиональные компетенции, сформированные в процессе изучения дисциплины «Иностраный (английский) язык в сфере

профессиональной коммуникации», будут закреплены при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

**Результаты обучения (знания, умения, опыт, компетенции):**

Менеджер должен обладать общей компетенцией, включающей в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:	
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.
Знать	лексическо-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;
Уметь	вести беседу, (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

### Содержание и структура дисциплины:

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя- тельная работа	Консуль- тации
			Л	ПЗ	ЛР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Моя будущая специальность.	8		6		2	
2	Режим работы ресторана, кафе.	8		6		2	
3	Кухня ресторана, кафе.	8		6		2	
4	Персонал ресторана.	8		6		2	
5	Здоровая пища.	10		8		2	
6	Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече.	8		6		2	
7	Обязанности метрдотеля.	10		8		2	
8	Общение. Личные контакты.	8		6		2	
9	Приглашения, выражения благодарности, извинения.	10		6		4	

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Самостоя- тельная работа	Консуль- тации
			Л	ПЗ	ЛР		
10	Встреча гостей. Меню.	14		6		2	6
	<b>Всего</b>	<b>92</b>		<b>64</b>		<b>22</b>	<b>6</b>

**Курсовые работы:** *не предусмотрены.*

**Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях:** презентация, аудиовизуальная технология, решение задач малыми группами, разыгрывание ролей, дискуссия, решение задач индивидуально с групповым обсуждением.

**Вид аттестации:** дифференцированный зачет (7 семестр)

**Основная литература:**

Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в эбс: учебник и практикум для СПО / Кузьменкова Ю. Б. — М., 2015. — 441 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/494C25F9-747F-4017-AF10-6B9CF6E7D9AA](http://www.biblio-online.ru/book/494C25F9-747F-4017-AF10-6B9CF6E7D9AA).

**Автор:** Рекун Анна Сергеевна