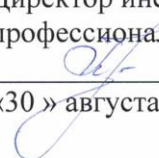


ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ "МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СПОРТА И ТУРИЗМА"
(ГАОУ ВО МГУСнТ)

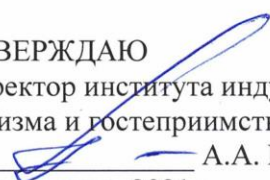
СОГЛАСОВАНО

Директор института среднего
профессионального образования


Т.Г. Прокопович
«30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института индустрии
туризма и гостеприимства


А.А. Иванцов
«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**профессионального модуля: ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности
сотрудников службы питания**

**МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для
службы питания**

код специальности: 43.02.14 Гостиничное дело

квалификация: специалист по гостеприимству

форма обучения: очная

Москва
2021


Рабочая программа профессионального модуля составлена на основании ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного Минобрнауки РФ от «9» декабря 2016 г. № 1552 и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело


Разработчик рабочей программы  преподаватель Е. А. Надедова

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры иностранных языков «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой иностранных языков  д.п.н. доцент Т.А. Болдова

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса  О.В. Федорова

Специалист по УМР отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса  Е.В. Аверьянова

Содержание

№ п/п	Раздел	Стр.
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ ПМ.02.МДК.02.02

ПМ.01.МДК.01.02

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания» является элементом Программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой в МГУСиТ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, в части освоения профессионального модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания». Рабочая программа также может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки специалистов сферы индустрии гостеприимства.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить элементы компетенций:

Код ОК	Результаты освоения дисциплины
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Знания: номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой; документации; профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 05. Осуществлять устную и	Знания: особенности социального и культурного

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	контекста; правила оформления документов Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Знания: современные средства и устройства информатизации Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами	Знания: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

	оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля включает часы обязательной и вариативной частей ППСЗ:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **190 часов**;
- обязательная часть – **82 часа**;
- вариативная часть – **108 часов**;
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося- **158 часов**;
- самостоятельная работа обучающегося – **32 часа**.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	190
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	158
в том числе:	
лекционные занятия	
практические занятия	158
контрольные работы	
лабораторные работы	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	32
в том числе:	
решение ситуационных задач, контрольных заданий	8
подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	8
работа с литературой, источниками сети Интернет	8
выполнение письменных домашних заданий	8
Итоговая аттестация	Диф. зачет 4 семестр Экзамен 5 семестр

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
4 семестр 3 г. 10 мес. 2 семестр 2г. 10 мес.		100	3
Раздел 1. Планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале		50	3
Тема 1.1 Потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Практическое занятие 1 <i>Содержание учебного материала:</i> Формы планирования, организации, координации и контроля деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса.	2	
	Практическое занятие 2 <i>Содержание учебного материала:</i> Формы планирования, организации, координации и контроля деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса.	2	
	Практическое занятие 3 <i>Содержание учебного материала:</i> Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	2	
	Практическое занятие 4 <i>Содержание учебного материала:</i> Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	2	
	Практическое занятие 5 <i>Содержание учебного материала:</i> Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале	2	
	Практическое занятие 6 <i>Содержание учебного материала:</i> Производственная, организационная структура и инфраструктура организаций общественного питания	2	
	Практическое занятие 7 <i>Содержание учебного материала:</i> Производственная, организационная структура и инфраструктура организаций общественного питания	2	
	Практическое занятие 8 <i>Содержание учебного материала:</i> Производственная, организационная структура и инфраструктура организаций общественного питания	2	
	Практическое занятие 9 <i>Содержание учебного материала:</i> Характеристика залов для посетителей,	2	

	цехов, отделений, участков, линий и рабочих мест в соответствии с технологическим процессом.		
	Практическое занятие 10 <i>Содержание учебного материала:</i> Характеристика залов для посетителей, цехов, отделений, участков, линий и рабочих мест в соответствии с технологическим процессом.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - Подготовка к беседе по теме урока. - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	5	
Тема 1.2. Организация труда производственного и обслуживающего персонала	Практическое занятие 11 <i>Содержание учебного материала:</i> Общие требования к производственному и обслуживающему персоналу	2	
	Практическое занятие 12 <i>Содержание учебного материала:</i> Общие требования к производственному и обслуживающему персоналу	2	
	Практическое занятие 13 <i>Содержание учебного материала:</i> Требования к метрдотелю (администратору зала).	2	
	Практическое занятие 14 <i>Содержание учебного материала:</i> Требования к метрдотелю (администратору зала).	2	
	Практическое занятие 15 <i>Содержание учебного материала:</i> Требования к официанту и бармену.	2	
	Практическое занятие 16 <i>Содержание учебного материала:</i> Требования к официанту и бармену.	2	
	Практическое занятие 17 <i>Содержание учебного материала:</i> Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков	2	
	Практическое занятие 18 <i>Содержание учебного материала:</i> Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков	2	
	Практическое занятие 19 <i>Содержание учебного материала:</i> Требования к шеф-повару, поварам	2	
	Практическое занятие 20 <i>Содержание учебного материала:</i> Контрольная работа № 1	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - Подготовка к беседе по теме урока.	5	

	<ul style="list-style-type: none"> - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. <p>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач</p>		
Раздел 2 Организация деятельности работников службы питания		48	3
Тема 2.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Практическое занятие 21 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 22 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 23 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 24 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 25 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 26 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 27 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 28 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	Практическое занятие 29	2	

	<i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.		
	Практическое занятие 30 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды предприятий общественного питания в гостиничном комплексе: рестораны, бары, кафе, предприятия быстрого обслуживания. Штат работников.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - Подготовка к беседе по теме урока. - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	5	
Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания гостиничного комплекса	Практическое занятие 31 <i>Содержание учебного материала:</i> Основные элементы обслуживания на предприятиях общественного питания.	2	
	Практическое занятие 32 <i>Содержание учебного материала:</i> Формы и методы обслуживания. Виды сервиса (французский, английский, немецкий, американский, русский), их характеристика.	2	
	Практическое занятие 33 <i>Содержание учебного материала:</i> Прием заявок по телефону. Телефонный этикет.	2	
	Практическое занятие 34 <i>Содержание учебного материала:</i> Встреча и размещение гостей	2	
	Практическое занятие 35 <i>Содержание учебного материала:</i> Основные методы подачи блюд Последовательность подачи блюд и напитков.	2	
	Практическое занятие 36 <i>Содержание учебного материала:</i> Рекомендации по выбору блюд. Способы приготовления и рецепты блюд.	2	
	Практическое занятие 37 <i>Содержание учебного материала:</i> Работа с жалобами и претензиями потребителей.	2	
	Практическое занятие 38 <i>Содержание учебного материала:</i> Расчет с потребителями	2	
	Практическое занятие 39 <i>Содержание учебного материала:</i> Контрольная работа № 2	2	

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к беседе по теме урока. - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. <p>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач</p>	5	
	Дифференцированный зачет	2	
ИТОГО:		100	
	5 семестр 3 г. 10 мес. 3 семестр 2 г. 10 мес.	90	
Раздел 2 Организация деятельности работников службы питания		46	3
Раздел 2 Организация деятельности работников службы питания	Практическое занятие 1 <i>Содержание учебного материала:</i> Классификация баров и их характеристика.	2	
	Практическое занятие 2 <i>Содержание учебного материала:</i> Классификация баров и их характеристика.	2	
	Практическое занятие 3 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды барного обслуживания.	2	
	Практическое занятие 4 <i>Содержание учебного материала:</i> Виды барного обслуживания.	2	
	Практическое занятие 5 <i>Содержание учебного материала:</i> Подача буфетной продукции.	2	
	Практическое занятие 6 <i>Содержание учебного материала:</i> Подача буфетной продукции.	2	
	Практическое занятие 7 <i>Содержание учебного материала:</i> Технология работы сомелье.	2	
	Практическое занятие 8 <i>Содержание учебного материала:</i> Технология работы сомелье.	2	
	Практическое занятие 9 <i>Содержание учебного материала:</i> Рекомендации по выбору и подаче вин.	2	
	Практическое занятие 10 <i>Содержание учебного материала:</i> Рекомендации по выбору и подаче вин.	2	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к беседе по теме урока. - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. <p>Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач</p>	3	
Тема 2.4. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Практическое занятие 11 <i>Содержание учебного материала:</i> Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания	2	

	Практическое занятие 12 <i>Содержание учебного материала:</i> Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания	2	
	Практическое занятие 13 <i>Содержание учебного материала:</i> Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания	2	
	Практическое занятие 14 <i>Содержание учебного материала:</i> Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	2	
	Практическое занятие 15 <i>Содержание учебного материала:</i> Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	2	
	Практическое занятие 16 <i>Содержание учебного материала:</i> Технология организации и обслуживания службы Room Service.	2	
	Практическое занятие 17 <i>Содержание учебного материала:</i> Технология организации и обслуживания службы Room Service.	2	
	Практическое занятие 18 <i>Содержание учебного материала:</i> Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов и банкетов	2	
	Практическое занятие 19 <i>Содержание учебного материала:</i>	2	
	Практическое занятие 20 <i>Содержание учебного материала:</i> Контрольная работа № 3	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - Подготовка к беседе по теме урока. - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	3	
Раздел 3 Контроль текущей деятельности работников службы питания		44	3
Тема 3.1. Санитария и гигиена	Практическое занятие 21 <i>Содержание учебного материала:</i> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде	2	
	Практическое занятие 22 <i>Содержание учебного материала:</i> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде	2	
	Практическое занятие 23	2	

	<i>Содержание учебного материала:</i> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде		
	Практическое занятие 24 <i>Содержание учебного материала:</i> Санитарные требования к устройству и содержанию помещений	2	
	Практическое занятие 25 <i>Содержание учебного материала:</i> Санитарные требования к устройству и содержанию помещений	2	
	Практическое занятие 26 <i>Содержание учебного материала:</i> Санитарные требования к устройству и содержанию помещений	2	
	Практическое занятие 27 <i>Содержание учебного материала:</i> Гигиена питания.	2	
	Практическое занятие 28 <i>Содержание учебного материала:</i> Гигиена питания.	2	
	Практическое занятие 29 <i>Содержание учебного материала:</i> Гигиена питания.	2	
	Практическое занятие 30 <i>Содержание учебного материала:</i> Гигиена питания.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - Подготовка к беседе по теме урока. - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	3	
Тема 3.2 Контроль качества услуг общественного питания	Практическое занятие 31 <i>Содержание учебного материала:</i> Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания: опрос и анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценка результатов опроса (анкетирования);	2	
	Практическое занятие 32 <i>Содержание учебного материала:</i> Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания: опрос и анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценка результатов опроса (анкетирования);	2	
	Практическое занятие 33 <i>Содержание учебного материала:</i> Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания: опрос и анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценка результатов	2	

	опроса (анкетирования);		
	Практическое занятие 34 <i>Содержание учебного материала:</i> Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания: опрос и анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценка результатов опроса (анкетирования);	2	
	Практическое занятие 35 <i>Содержание учебного материала:</i> Опрос или интервьюирование потребителей услуг общественного питания, оценка результатов опроса (интервьюирования).	2	
	Практическое занятие 36 <i>Содержание учебного материала:</i> Опрос или интервьюирование потребителей услуг общественного питания, оценка результатов опроса (интервьюирования).	2	
	Практическое занятие 37 <i>Содержание учебного материала:</i> Опрос или интервьюирование потребителей услуг общественного питания, оценка результатов опроса (интервьюирования).	2	
	Практическое занятие 38 <i>Содержание учебного материала:</i> Контрольная работа № 4	2	
	Практическое занятие 39 <i>Содержание учебного материала:</i> Анализ контрольной работы.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - Подготовка к беседе по теме урока. - Реферирование текста по теме урока на английском языке. - Подготовка сообщения по теме урока. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	3	
ИТОГО:		90	
	Экзамен		
ВСЕГО		190	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Описание материально-технической базы

Реализация учебной дисциплины требует наличие мультимедийного кабинета иностранного языка (ауд 516, 517, 518, 526, 530, 533)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Компьютеры с выходом в интернет
2. Технические средства для прослушивания кассет и дисков
3. Технические средства для просмотра видеокассет и DVD дисков
4. Мультимедийный проектор
5. Доска маркерная белая

Технические средства обучения:

1. Аудиоприложение к учебному пособию
2. Видеоприложение к учебному пособию

3.2. Перечень информационных технологий

Перечень информационных технологий и программное обеспечение:

1. Учебники и интерактивные материалы

www.twirpx.com

www.longman.com

www.oup.com/elt/englishfile

www.oup.com.elt/wordskills

2. Аудио ресурсы

www.bbdearningenglish.com

www.britishcouncil.org/learnenglish-podcasts.htm

news.bbc.co.uk/cbbcnews

www.onestopenglish.com

www.ello.org

www.breakingnewsenglish.com

www.splendidspeaking.com

http://audacity.sourceforge.net7

3. Видео ресурсы

www.bbc.co.uk/iplayer

www.itv.com

www.channel14.com/video

www.channel14learning.com/

www.youtube.com

www.videojug.com

4. Словари и справочники

1. Англо-русский и русско-английский словарь: 150000 слов и выражений. В.К.Мюллер. М- Эксмо, 2010

2. Colin P.H. Dictionary of Leisure, Travel and Tourism

3. S. Medlik Dictionary of Travel, Tourism & Hospitality. Betterworth-Heineman, 2003 – 273 с

3.3. Перечень учебной литературы

а) Перечень основной учебной литературы:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

— URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453943>(дата обращения: 21.09.2020).

б) Перечень дополнительной учебной литературы:

1. Петрашевская Е.Г., Селезнева Н.В. Русско-английский разговорник для сферы общественного питания: терминологический словарь М: МГИИТ, 2015 С.- 156
2. Гущина Т.М. Английский язык для сферы общественного питания. Taking a Reservation by Telephone: – учебное пособие для среднего профессионального образования. М:МГИИТ, 2015 С-32
3. Гущина Т.М. Английский язык для сферы общественного питания. Виды ресторанов, кафе, баров (Types of Restaurants): учебное пособие для среднего профессионального образования. М:МГИИТ, 2012 С-32
4. Милостивая Т.И. Английский язык для сферы общественного питания. Работа с жалобами клиентов (Dealing with Complaints): учебное пособие для среднего профессионального образования. М:МГИИТ, 2012. – 30 с.
5. Милостивая Т.И. Английский язык для сферы общественного питания. Сервировка стола для меню завтрака, обеда, ужина (Setting the table. Breakfast, Lunch and Dinner Menus): учебное пособие для среднего профессионального образования. М:МГИИТ, 2011. – 40 с.
6. Trish Stott & Alison Pohl. Highly Recommended – 2. English for the Hotel and Catering Industry. Student’s Book. Oxford University Press, 2010 – 114 с.
7. Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza. Hotels & Catering. Express Publishing, 2011 – 114 с.
8. Phyllis Pogrund & Rosamary Grebel. Make your Mark in the Hotel Industry. McGraw-Hill, 2001 – 129 с.
9. Leo Jones. Welcome. English for the Travel and Tourism Industry. Cambridge University Press, 2001 – 124 с
10. Joanna Dolinska-Romanovicz & Dorota Nowakowska. How can I help you? Part 2. Wedawnictwo REA, 2010 – 196 с
11. Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta. Ready to Order. English for the Restaurant Industry. Pearson ESL, 2002 - 112 с
12. С.А. Воробьева. Business English for Restaurants and Catering. М: Филоматис, 2006 – 268 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется

комплексная проверка предметных результатов обучения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, самостоятельных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, презентаций и т.п.

Формируемые компетенции	Знания, умения, навыки	Средства оценки
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Знания: номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания. <p>Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий. <p>Этап 3: Проверка усвоения материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой; документации; профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>– тестирование текущих знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.

	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</p> <p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Знания: современные средства и устройства информатизации</p> <p>Умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	
<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами</p>	<p>Знания: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники</p>	

	<p>безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания</p> <p>Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на</p>
--	--

	<p>иностранном языке</p> <p>Практический опыт:</p> <p>разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p>	
--	---	--