

эксплуатировано:  
Зам. директора по УВР  
Уша

пр. № 218/г от 02.09.15 г  
эксплуатировано:

Зам. директоре по УВР  
Ушаева Н.А. Ушакова

пр. № 222/г от 31.08.16 г  
эксплуатировано:

Зам. директоре по УВР  
Ушаева Н.А. Ушаова

пр. № 237/г от 30.08.17 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО

«Уфимский торгово-  
экономический колледж»

Т.О.Якимова

«29» августа 2014г.



# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ\*

#### ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ\*

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Разработчик: Елинсон М.И. – преподаватель, Кожевникова Ю.И. – преподаватель.

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	27
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	31

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ»\* ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ \*

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи:

### Обязательная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

### Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- вести беседу профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- технику перевода профессионально-ориентированных текстов.

**Компетенции, реализуемые в ходе выполнения программы (дисциплины, междисциплинарного курса профессионального модуля).**

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. Рекомендуемое количество часов:** максимум 303 (270 + 33 *вариатив*) часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 202 (180 + 22 *вариатив*) часов; самостоятельной работы обучающегося 101 (90 + 11 *вариатив*) час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	303 (270 + 33 <i>вариатив</i> )
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	202 (180 + 22 <i>вариатив</i> )
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	202 (180 + 22 <i>вариатив</i> )
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	101 (90 + 11 <i>вариатив</i> )
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	Не предусмотрено
Чтение и перевод дополнительных текстов.	21 (19 + 2 <i>вариатив</i> )
Написание сочинения.	5
Составление инструкции.	7 (5 + 2 <i>вариатив</i> )
Составление рекламного текста.	10
Составление тематических диалогов.	11 (9 + 3 <i>вариатив</i> )
Составление языковых ситуаций.	5
Реферирование темы.	26 (23 + 3 <i>вариатив</i> )
Ответы на вопросы.	5
Составление рецептов.	7
Составление объявлений.	5
Составление меню в компьютерной программе Menu Publisher/	1 <i>вариатив</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»  
ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ \***

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Раздел I.</b> Рестораны и их обслуживания в них</p>		303 (270 + 33 <i>вариатив</i> )	
<p><b>Тема: 1.1</b> Профессия «Официант». Должностные обязанности</p>			
	<b>Содержание учебного материала</b>	10	3
	Личностно-этические качества профессии «Официант». Тематическая лексика. Неопределенно-личные предложения.		

	Профессиональные обязанности официанта. Чтение текста. Простое настоящее время для описания профессиональных умений и навыков.		
	Особенности работы официанта: требования к внешнему виду. Тематическая лексика. Местоимения.		
	Основные формы речевого этикета: приветствие, приглашение, прощание, проводы. Типовые фразы.		
	Правила техники обслуживания посетителей. Речевые конструкции.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала		
	Самостоятельная работа: чтение, перевод текстов по теме, пересказ, составление характеристики успешного официанта.	5	
<b>Тема: 1.2</b> Типовая структура штата ресторана.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	18	3
	Управленческий персонал ресторана: владелец, директор, менеджер. Тематическая лексика.		



	Основные категории обслуживающего персонала и их характеристики. Тематическая лексика. Чтение текста.		
	Основные обязанности обслуживающего персонала. Чтение тематических текстов.		
	Основные функции работников кухни. Чтение тематических текстов.		
	Метрдотель и служба хостесс в организации размещения посетителей.		
	Классификация барменов и их основные характеристики. Тематическая лексика.		
	Профессия бариста и его основные обязанности. Притяжательный падеж существительных.		
	Режим работы ресторанов и баров. Обозначение времени. Типовые фразы.		
	Речевой этикет обслуживающего персонала. Практика устной речи с использованием активной лексики.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы		

	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение тематических текстов, просмотр видеофильма, написание сочинения на тему «Типичный день из жизни ресторана».	5	
<b>Тема: 1.3</b> Сервировка стола			
	<b>Содержание учебного материала</b>	14 (12 + 2 <i>вариатив</i> )	3
	Столовая посуда, её назначение. Тематическая лексика.		
	Сервировка тарелками. Употребление конструкции <i>there is\are</i> .		
	Хрустальная и стеклянная посуда. Виды ее расстановки. Тематическая лексика.		
	Виды столовых приборов. Прилагательные и наречия. Тематическая лексика.		
	Сервировка приборами. Речевые фразы. Настоящее длительное время.		
	<i>Общие правила сервировки стола. Проведение Интернет-игры "How to Lay a Cover". Чтение тематического текста.</i>		
	Претензии клиентов по сервировке и их урегулированию. Глаголы <i>will\would</i> в формулировках вежливости.		

	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Аудирование лексики, <i>составление инструкции по сервировке стола.</i>	7 (5 + 2 вариатив)	
<b>Тема: 1.4</b> Классификация предприятий общественного питания.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	10	3
	Классификация предприятий общественного питания. Тематическая лексика. Чтение тематических текстов. Множественное число существительных.		
	Символы, указатели, предоставляющие информацию о ресторане. Тематическая лексика.		
	Рестораны быстрого обслуживания. Чтение тематических текстов.		
	Классификация баров. Тематическая лексика. Местоимения some\one\any.		

	Услуги, предоставляемые в кафе, кофейнях, столовых, закусочных. Тематические диалоги.		
	Контрольная работа по теме: «Типы ресторанов и баров».	2	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить рекламные тексты о предоставлении услуг ресторана, подготовить устное сообщение об одном из ресторанов г.Уфы.	5	
<b>Тема: 1.5</b> Организация приема заказов в ресторане.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	10	3
	Этикет речевого общения по телефону. Тематические диалоги.		
	Порядок приема заказов на обслуживание. Тематические диалоги.		
	Оформление заказа, изменения, уточнения, особые пожелания к заказу. Типовые фразы. Тематические диалоги.		
	Организация банкетов и приемов. Тематическая лексика, тексты.		

	Необходимые условия организации банкетов: мебель, тех.оснащение. Речевые конструкции. Тематическая лексика.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить тематические диалоги. «Заказ столика по телефону», «Заказ банкета».	5	
<b>Тема: 1.6</b> Расположение ресторана.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	8	3
	Описание окрестностей ресторана. Порядок слов а английском предложении. Предлоги места.		
	Составление маршрута ресторана. Тематическая лексика, предлоги направления.		
	Символы, указатели, основные обозначения ресторана. Тематическая лексика. Ответы на вопросы.		
	Составление диалогов по теме «Как пройти в ресторан». Тематическая лексика.		

	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> разыграть языковую ситуацию по теме.	5	
<b>Тема: 1.7</b> Организация обслуживания в ресторанном зале.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	22 (20 + 2 <i>вариатив</i> )	3
	Встреча и размещение посетителей за столиками. Речевые клише. Тематические диалоги		
	Обсуждение меню. Тематическая лексика. Тематические диалоги. Конструкция <i>would like</i> .		
	Типы диет. Тематические тексты. <i>Поиск в сети Интернет различных видов меню разных стран.</i> Времена английского глагола.		
	Особые пожелания к заказу: детское меню, вегетарианская диета, низкокалорийная диета. Речевые фразы, диалоги.		
	Прием заказа. Аудирование. Составление тематических диалогов.		

	Группа временных форм английского глагола в Simple.		
	Предложение аперитива. Виды аперитивов. Типовые фразы. Тематические диалоги.		
	Заказ десерта. Фруктовые десерты. Кондитерские изделия. Тематическая лексика. Диалоги.		
	Выбор и заказ напитков. Тематическая лексика. Составление диалогов. Группа временных форм английского глагола в Continuous.		
	Подбор винно-водочных изделий к блюдам. Речевые фразы. Диалоги.		
	Обязанности сомелье. Тематическая лексика. Чтение тематического текста. Группа временных форм английского глагола в Perfect.		
	Подача заказанных блюд и напитков гостям. Тематические диалоги. Степени сравнения прилагательных.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		

	<i>Самостоятельная работа: реферирование темы «Традиционные местные безалкогольные напитки».</i>	11 (8 + 3 вариатив)	
<b>Тема: 1.8.</b> Способы приготовления блюд и их составляющие компоненты			
	<b>Содержание учебного материала</b>	10	3
	Использование (специй) базовых ингредиентов в приготовлении блюд. Тематическая лексика. Выполнение упражнений.		
	Виды обработки продуктов. Тематическая лексика. Страдательный залог.		
	Способы приготовления на открытом огне. Тематическая лексика. Выполнение упражнений.		
	Способы приготовления в духовом шкафу. Конструкции с причастием настоящего времени.		



	Информация о здоровой еде. Чтение текстов. оборот to be going to.		
	Контрольная работа по теме: «Способы приготовления блюд и их ингредиенты».	2	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> аудирование лексики по теме, ответы на вопросы, описание своего любимого блюда.	5	
<b>Тема: 1.9</b> Виды обслуживания в ресторане			
	<b>Содержание учебного материала</b>	18	3
	Способы подачи закусок, блюд и напитков. Речевые конструкции. Модальные глаголы can\may\must\need.		
	Общеввропейский способ подачи блюд. Тематическая лексика.		
	Французский способ обслуживания «в обнос». Тематическая лексика. Чтение текстов.		
	Русский способ обслуживания «в стол». Тематическая лексика. Чтение текстов.		

	Американский способ обслуживания. Тематическая лексика. Чтение текстов.		
	Комбинированный способ подачи блюд. Тематическая лексика. Чтение текстов.		
	Обслуживание по типу буфет. Речевые конструкции.		
	Обслуживание по типу шведского стола. Речевые конструкции.		
	Кейтеринг и его разновидности. Тематическая лексика. Чтение текстов.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение, перевод тематических текстов, сообщение об одном из видов обслуживания.	8	
<b>Тема: 1.10</b> Основной ассортимент напитков			
	<b>Содержание учебного материала</b>	8	3

	Составление винной карты. Описание вин и спиртных напитков. Тематическая лексика.		
	Составление коктейльной карты. Тематическая лексика. Чтение текстов		
	Виды безалкогольных напитков. Тематические тексты.		
	Национальные напитки народов Башкортостана. Устные сообщения.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить карту вин, подготовить рекламные тексты традиционных напитков.	5	
<b>Тема: 1.11</b> Заказ оригинальных блюд и десертов.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
	Фламбирование. Тематическая лексика. Выражения понимания, непонимания.		
	Приготовление фондю. Тематическая лексика. Выражения согласия, несогласия.		

	Подача сыра. Тематическая лексика. Ситуативные диалоги. Сложные существительные.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить рецепты фирменных десертов с использованием кулинарных терминов.	7	
<b>Тема: 1.12</b> Расчет с посетителями в ресторане.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
	Заполнение бланка счета. Порядок оплаты. НДС. Тематическая лексика.		
	Виды оплаты счёта: кредитная карта, наличные. Тематическая лексика. Общение с клиентами с использованием речевых фраз.		
	Организация ролевой игры «Расчет с посетителем в ресторане» с использованием тематической лексики и речевых конструкций.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		

	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовить диалог «Расчёт гостя».	2	
<b>Тема: 1.13</b> Работа с жалобами посетителей.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
	Рассмотрение претензий посетителей к обслуживанию в ресторане. Соответствующие речевые конструкции.		
	Урегулирование спорных ситуаций. Выражения вежливости, благодарности, извинения. Тематическая лексика, диалоги.		
	Правила поведения персонала в конфликтной ситуации. Возвратные местоимения.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление ситуативных диалогов.	2	
<b>Тема: 1.14</b> Особенности питания в англоязычных странах.			

	<b>Содержание учебного материала</b>	12	3
	Информация о традиционных английских блюдах. Тематическая лексика. Чтение текстов.		
	Американский стиль питания. Типы вопросов в английском языке.		
	Типы завтраков, Британский завтрак. Общий вопрос.		
	Особенности континентального завтрака. Заказ завтрака в ресторане. Специальный вопрос.		
	Традиции чаепития. Чай- самый популярный напиток. Информационное чтение. Альтернативный вопрос.		
	Этикет. Правила поведения за столом. Тематическая лексика. Чтение текстов.		
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение и перевод дополнительных текстов, подготовка пересказа. <i>Составление меню европейского завтрака в компьютерной программе Menu Publisher.</i>	6 (5 + 1 вариант)	

<p><b>Тема 1.15</b> <i>Кухни народов мира</i></p>			
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>20 (8 + 12 вариатив)</p>	<p>3</p>
	<p>Русская кухня. Простое будущее время. Устные сообщения.</p>		
	<p>Британская кухня. Тематическая лексика. Устные сообщения.</p>		
	<p>Украинская кухня. Конструкция to be going to. Тематическая лексика. Устные сообщения.</p>		
	<p><i>Кавказская кухня. Глагол to have в простом прошедшем времени. Тематическая лексика. Устные сообщения.</i></p>		
	<p>Башкирская кухня. To be в простом прошедшем времени. Тематические тексты. Устные сообщения.</p>		
	<p><i>Шведская кухня. Тематическая лексика. Устные сообщения.</i></p>		
	<p><i>Немецкая кухня. Тематическая лексика. Устные сообщения.</i></p>		
	<p><i>Французская кухня. Тематическая лексика. Устные сообщения.</i></p>		
	<p><i>Японская кухня. Тематическая лексика. Устные сообщения.</i></p>		
	<p><i>Китайская кухня. Тематическая лексика. Устные сообщения.</i></p>		

	<i>Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала</i>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение и перевод тематических текстов, реферирование темы «Национальные кухни».	9	
<b>Тема 1.16</b> <i>Устройство на работу</i>			
	<b>Содержание учебного материала</b>	12 (7 + 5 вариатив)	3
	<i>Источники найма: объявления на работу, Интернет, родители, друзья.</i>		
	Составление резюме. Тематическая лексика. Беседа по резюме. Порядковые вычислительные.		
	Письмо-заявление о приеме на работу. Тематическая лексика. Даты.		
	<i>Соискание вакантных мест. Рекламные объявления о предоставлении вакансий. Тематические тексты.</i>		
	<i>Собеседование при приеме на работу. Тематическая лексика. Речевые клише.</i>		
	Требования современного рынка труда к соискателю вакансий. Деловой этикет. Внешний вид.		



	Контрольная работа: написать резюме.	2	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала		
	<b>Самостоятельная работа:</b> <i>собрать информацию с англоязычных сайтов и написать объявление о приеме на работу. Составить вопросы по резюме. Подготовить диалог по собеседованию.</i>	8 (5 + 3 вариатив)	
<b>Тема: 1.17</b> <i>Развитие ресторанного бизнеса в России и за рубежом</i>			
	<b>Содержание учебного материала</b>	12 вариатив	3
	<i>Развитие ресторанного бизнеса в России. Тематическая лексика. Устные сообщения.</i>		
	<i>Школа рестораторского искусства за рубежом. Чтение тематических текстов.</i>		
	<i>Рестораны города Уфы. Прослушивание докладов.</i>		
	<i>Рестораны Лондона. Тематическая лексика. Чтение тематических текстов.</i>		

	<i>Рестораны США. Тематическая лексика. Чтение тематических</i>		
	<i>Что такое «Pub»? Тематическая лексика. Чтение тематических</i>		
	<i>Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.</i>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> <i>чтение тематических текстов и ответы на вопросы, реферирование выбранной темы.</i>	8 (6 + 2 вариатив)	
ВСЕГО		303 (270 + 33 вариатив)	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (грамматические и лексические таблицы, рабочая тетрадь, учебно-методические комплексы)
- Технические средства обучения: мультимедиапроектор, аудио - и - видеокассеты.

Лицензионное программное обеспечение

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Агабекян И.П. Английский для обслуживающего персонала / И. П. Агабекян. - Изд. 4-е. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 310 с.
2. Афанасьева О.В., Д. Дули, И.В. Михеева, Б.Оби, В.Эванс. Английский язык. 11 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений - – 2-е изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2012.
3. Баранова К.М, Дули Дж., Копылова В.В и др. Английский язык. 11 класс: учебник для общеобразоват. учреждений с углубленным изучением английского языка. М.: Express Publishing: Просвещение, 2013
4. Баранова К.М. Дули Д. Копылова В.В и др. Английский язык. 10кл., 11кл. углубленный уровень М.: Просвещение, 2014.
5. Вербицкая М.В., Камине Д. Карр, Парсонс Д., Миндрул О.С. / Под ред. Вербицкой М.В. Английский язык. 11 класс: базовый уровень. М: «Вентана-Граф», 2013. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса. – М., - Академия. -2013. – 144 с.
6. Virginia Evans. Hotels and Catering. Express Publishing. 2013г. – 120 p.
7. Keane, L.L. International Restaurant English \ Leila Keane. p. cm. - (English language teaching). Prentice Hall International, 2012. - 173 p.

Дополнительные источники:

1. Гарибян С. Чудо-словарь Самвела Гарибяна. Английский без английского (new) \ Электронный учебник. Издательство: АС-Траст. 2012.
2. Мюллер В. К. Большой современный англо-русский русско-английский словарь / Modern English-Russian Russian-English Dictionary. - Цитадель-трейд, Аделант. - 2012. - 767 с.

Интернет-ресурсы:

1. [www.comenglish.ru/razgovornye-frazy-i-predlozheniya-po-temam/russko-angliyskiy-razgovornik-ofitsianta-i-barmen](http://www.comenglish.ru/razgovornye-frazy-i-predlozheniya-po-temam/russko-angliyskiy-razgovornik-ofitsianta-i-barmen)
2. [www.rista-valentina.narod.ru/](http://www.rista-valentina.narod.ru/)
3. [www.slon.ru/business/angliyskiy\\_oficiant-560778.xhtml](http://www.slon.ru/business/angliyskiy_oficiant-560778.xhtml)
4. [www.ehow.com/ehow-food/](http://www.ehow.com/ehow-food/)
5. [www.eslfast.com/robot/topics/restaurant/restaurant.htm](http://www.eslfast.com/robot/topics/restaurant/restaurant.htm)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, 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>
<b>Умения:</b>	
Охарактеризовать работу предприятий общественного питания	Текущий контроль: оценка продукта учебной деятельности (устных сообщений) по критериям (грамотность речи, полнота сообщения, новизна информации, обоснованность выбора источников) на практических занятиях
Применять приемы делового общения в профессиональной деятельности	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе учебных занятий.
Принимать эффективные решения при конфликтных ситуациях	
Общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.	

<b>Знания:</b>	
Классификация предприятий общественного питания, персонала.	Текущий контроль: оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на контрольной работе.
Резюме, письмо-заявление.	
Услуги, предоставляемые на предприятиях общественного питания.	
Общая информация о предприятиях общественного питания как о продукте.	Итоговый контроль. Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на дифференцированном зачете.
Процедура расчёта с клиентом. Правила поведения в конфликтной ситуации	
Организация банкетов. Бронирование и оснащение помещений.	
Деловой этикет при встрече и обслуживании посетителей, структура делового письма.	
	Итоговый контроль: экзамен

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.**  
**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ**  
**В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	