

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тархан Ахметович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 16:48:54

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef961

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

**МДК.02.02 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С.Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Т.Г.Кузьменко

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 20__

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

**МДК.02.02 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С.Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель
_____ Т.Г.Кузьменко
«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 20__

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ ДЛЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС специальность 43.02.14 Гостиничное дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

является дисциплиной профессиональной подготовки профессионально модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания». Изучается в шестом семестре.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- 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 переговоров на профессиональную тематику на иностранном языке;

Форма обучения очная

- контроля текущей деятельности **Учебный план 2021** ия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- 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;
- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;

- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;

- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;

- технологию организации процесса питания;

- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;

- этапы процесса обслуживания;

- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;

- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;

- регламенты службы питания;

- критерии и показатели качества обслуживания;

- методы оценки качества предоставленных услуг.

1.4. Перечень формируемых компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **овладевать:**

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 36 академических часов, из них:
32 академических часов – аудиторные занятия, 4 академических часа – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
1.	Тема 1. Моя будущая специальность - специалист по гостеприимству. Речевые формы профессионального общения.	6		2			
2.	Тема 2. Встреча, обслуживание гостей и прощание.	6		2			
3.	Тема 3. Метрдотель и профессия официанта, их функции.	6		2			
4.	Тема 4. Персонал кухни, его функции.	6		2			
5.	Тема 5. Обслуживающий персонал ресторана, его функции.	6		2			
6.	Тема 6. Виды обслуживания.	6		2			
7.	Тема 7. Технология ресторанного обслуживания.	6		2			
8.	Тема 8. Технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	6		2		2	собеседование
9.	Тема 9. Организация службы Room service.	6		2			
10.	Тема 10. Услуги ресторана.	6		2			
11.	Тема 11. Типы ресторанов.	6		2			
12.	Тема 12. Служба общественного питания.	6		2			
13.	Тема 13. Обслуживание банкетов, шведского стола и торжеств	6		2		2	собеседование
	Тема 14. Меню. Типы меню.	6		2			
14.	Тема 15. Выбор, заказ блюд и напитков. В баре.	6		2			
15.	Тема 16. Как сервировать стол. Столовые приборы.	6		2			
	ИТОГО:			32		4	Диф. зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций.

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ.

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
1.	Тема 1. Моя будущая специальность - специалист по гостеприимству. Речевые формы профессионального общения. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений с использованием лексики.		2
2.	Тема 2. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста "Hotel Restaurant". Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля.	Семинар-круглый стол	2
3.	Тема 3. Метрдотель и профессия официанта, их функции. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.		2
4.	Тема 4. Персонал кухни, его функции. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.		2
5.	Тема 5. Обслуживающий персонал ресторана, его функции. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологов по теме.		2
6.	Тема 6. Виды обслуживания. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологов по теме.	Семинар-круглый стол	2
7.	Тема 7. Технология ресторанного обслуживания. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.		2

8.	Тема 8. Технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологов по теме.	Семинар-круглый стол	2
9.	Тема 9. Организация службы Room service. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.		2
10.	Тема 10. Услуги ресторана. Введение лексики, закрепление в упражнениях. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов.		2
11.	Тема 11. Типы ресторанов. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Составление монологов по теме. Выполнение упражнений с использованием лексики.		2
12.	Тема 12. Служба общественного питания. Введение и закрепление лексики. Работа с текстом. Вопросы и ответы по содержанию текста. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.		2
13.	Тема 13. Обслуживание банкетов, шведского стола и торжеств. Введение лексики, закрепление в упражнениях. Чтение и перевод текста "The banquet". Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов.		2
	Тема 14. Меню. Типы меню. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами. Вопросы и ответы по содержанию текстов. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.		2
14.	Тема 15. Выбор, заказ блюд и напитков. В баре. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов по теме.	Семинар-круглый стол	2
15.	Тема 16. Как сервировать стол. Столовые приборы. Введение и закрепление лексики. Работа с текстами. Вопросы и ответы по содержанию текстов. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление монологов по теме.		2
	Итого:		32

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Часы
1.	Тема 8. Технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний. Вид самостоятельной работы: Самостоятельное изучение литературы. Подготовиться к тестированию.	Собеседование	2
2.	Тема 13. Обслуживание банкетов, шведского стола и торжеств. Вид самостоятельной работы: Самостоятельное изучение литературы.	Собеседование	2
	Итого		4

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формой промежуточной аттестации в 6 семестре является дифференцированный зачет

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Английский язык : учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0356-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86190.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Беликова, Е. В. Английский язык : учебное пособие для СПО / Е. В. Беликова. — Саратов : Научная книга, 2019. — 191 с. — ISBN 978-5-9758-1889-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87072.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. — <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87787.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Беляева, И. В. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации : учебное пособие для СПО / И. В. Беляева, Е. Ю. Нестеренко, Т. И. Сорогина ; под редакцией Е. Г. Соболевой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 131 с. — ISBN 978-5-4488-0409-0, 978-5-7996-2848-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87805.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Раптанова И.Н. English for service and tourism industry - Английский язык в

сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Раптанова, К.Г. Чапалда. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 119 с. — 978-5-7410-1520-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69881.html>

4.1.3. Методическая литература:

Методические указания для практических занятий

Методические указания для самостоятельной работы

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Wikipedia, Google, Яндекс - информационный портал
2. www.english.language.ru – сайт для изучающих английский язык
3. www.macmillan.ru - каталог учебных пособий, словарей и мультимедийной продукции для изучающих английский язык
4. www.enhome.ru - изучение английского языка самостоятельно
5. www.study.ru - портал изучения иностранных языков

4.2 Программное обеспечение:

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013, «Диалог Nibelung» версия 3.8.1.1.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: **кабинет иностранного языка**, комплект учебной мебели на 12 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия.

Стол компьютерный – 12 шт., компьютеры – 12 шт., стол мультимедийный.

Мультимедийное оборудование: компьютер в сборе, проектор, экран настенный, принтер.

Помещение для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета: комплект учебной мебели на 11 посадочных мест. компьютеры в сборе 11 шт.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседования

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, владение)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
иметь практический опыт: - планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - 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; - контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. уметь: - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; - 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; - контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. знать: - задачи, функции и особенности работы службы питания;	собеседование	ОК 01-05 ОК 07 ОК 09-ОК 11 ПК 2.1.-2.3.

- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; - требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; - технологию организации процесса питания; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; - этапы процесса обслуживания; - технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке; - регламенты службы питания; - критерии и показатели качества обслуживания; - методы оценки качества предоставленных услуг.		
--	--	--