

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 19.09.2023 11:01:13

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021
Изучается в	2 семестре

Пятигорск, 20__ г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является формирование у студентов компетенции ОК-5 как средства, позволяющего обеспечить коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи освоения дисциплины: овладение монологической и диалогической речью, овладение основами письменной речи, овладение основами самооценки уровня сформированности языковой, речевой и социокультурной компетенции и формирования потребности в языковом самообразовании.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 (Б1.Б.04) ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, и изучается в 4 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» опирается на содержание такой дисциплины как «Иностранный язык».

4. Связь с последующими дисциплинами:

Дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» закладывает базовые знания, служащие прочной информационной базой при изучении таких последующих дисциплин, как «Плановая научно-исследовательская работа»

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:
УК-4	способность к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: - базовые нормы употребления лексики, фонетики и грамматики; - основные способы работы над языковым и речевым материалом; - лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для работы с иноязычными текстами в процессе социокультурной коммуникации;	УК – 4 способность к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)
Уметь: - читать, переводить и пересказывать тексты на иностранном языке; - осуществлять коммуникацию на иностранном языке;	
Владеть: - приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы; - способами пополнения знаний на основе использования оригинальных источников на иностранном языке;	

- необходимыми навыками общения на иностранном языке; - техникой работы с основными типами справочной и учебно-справочной литературы (словари, энциклопедии, учебно-справочные издания) и разнообразной информационно-справочной литературой (включая файлы Интернета и электронно-справочную литературу).	языке(ах)
---	-----------

6. Объем учебной дисциплины

	Астр. часов	
Объем занятий: Итого	81 ч.	3 з.е.
В том числе аудиторных	24 ч.	
Из них:		
Лекций		
Лабораторных работ		
Практических занятий	24 ч.	
Самостоятельной работы	30 ч.	
Экзамен в 4 семестре	27 ч.	

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемы е компетенци и	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
2 семестр							
Раздел 1: My profession /Моя профессия.							30
1.	Тема1: Tendencies in Public Food Service Industry/ Тенденции в сфере общественного питания	УК-4	-	1.5	-	-	
2.	Тема 2: Professional identification/ Профессиональная идентификация	УК-4	-	1.5	-	-	
3.	Тема 3: Applying for a job / Устройство на работу	УК-4	-	1.5	-	-	
Раздел 2: Main types of public catering. Establishments. Equipment./ Основные виды общественного питания. Учреждения. Оборудование.							
4.	Тема 4: Restaurants in London/ Рестораны в Лондоне	УК-4	-	1.5	-	-	

5.	Тема 5: Public food service/ Общественное питание	УК-4	-	1.5	-	-	
6.	Тема 6: Product groups/ Продуктовые группы	УК-4	-	1.5	-	-	
Раздел 3. Food and beverage /Еда и напитки.							
7.	Тема 7: Wines list/ Список вин	УК-4	-	1.5	-	-	
8.	Тема 8: Wines around the world/ Мировые сорта вин	УК-4	-	1.5	-	-	
9.	Тема 9: Food traditions/ Кулинарные традиции	УК-4	-	1.5	-	-	
10.	Тема 10: Traditional meals in Great Britain/ Традиционные блюда в Великобритании	УК-4	-	1.5	-	-	
Раздел 4. Crockery. Cutlery. Glassware. Napkins./ Посуда. Столовые приборы. Изделия из стекла. Салфетки.							
11.	Тема 11: Crockery and Cutlery in Contrast/ Посуда и Столовые приборы.	УК-4	-	1.5	-	-	
12.	Тема 12: Crockery and Cutlery in Contrast/ Посуда и Столовые приборы. General rules to be observed while serving/ Общие правила, которые необходимо соблюдать во время обслуживания	УК-4	-	1.5	-	-	
13.	Тема 13: Types of cutlery, crockery and glassware and their usage / Виды столовых приборов, посуды и стеклянной посуды, и ее использование.	УК-4	-	1.5	-	-	
14.	Тема 14: Types of cutlery, crockery and glassware and their usage / Виды столовых приборов, посуды и стеклянной посуды, и ее использование.	УК-4	-	1.5	-	-	
15.	Тема 15: How to lay the table/ Сервировка стола.	УК-4	-	1.5	-	-	
16.	Тема 16: Basic etiquette in the professional communication with foreign customers/ Базовый этикет в профессиональном общении с иностранными клиентами.	УК-4	-	1.5	-	-	
Итого за 4 семестр				24			30
Итого				24			30

7.2 Наименование и содержание лекций

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.4 Наименование практических занятий

№ Темы дисциплины	Наименование тем практических занятий	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
2 семестр			
Раздел 1: My profession./ Моя профессия			
1.	Практическое занятие № 1. Tendencies in Public Food Service Industry/ Тенденции в сфере общественного питания	1,5	Коммуникативный тренинг
2.	Практическое занятие № 2. Professional identification/ Профессиональная идентификация	1,5	-
3.	Практическое занятие № 3. Applying for a job/Устройство на работу	1,5	-
Раздел 2: Main types of public catering. Establishments. Equipment./ Основные виды общественного питания. Учреждения. Оборудование.			
4.	Практическое занятие №4 . Restaurants in London/ Рестораны в Лондоне	1,5	-
5.	Практическое занятие № 5. Public food service/ Общественное питание.	1,5	-
6.	Практическое занятие № 6. Product groups/ Продуктовые группы.	1,5	-
Раздел 3. Food and beverage /Еда и напитки.			
7.	Практическое занятие № 7. Wines list/ Список вин.	1,5	-
8.	Практическое занятие № 8. Wines around the world/ Мировые сорта вин.	1,5	Коммуникативный тренинг
9.	Практическое занятие № 9. Belarusian food traditions/ Белорусские кулинарные традиции.	1,5	-
10.	Практическое занятие № 10. Traditional meals in Great Britain/ Традиционные блюда в Великобритании.	1,5	-
Раздел 4. Crockery. Cutlery. Glassware. Napkins./ Посуда. Столовые приборы. Изделия из стекла. Салфетки.			
11.	Практическое занятие № 11. Crockery and Cutlery in Contrast/Посуда и Столовые приборы.	1,5	-
12.	Практическое занятие № 12. Crockery and Cutlery in Contrast/Посуда и Столовые приборы. . General rules to be observed while serving/ Общие правила, которые необходимо соблюдать во время обслуживания	1,5	-
13.	Практическое занятие № 13. Types of cutlery, crockery and glassware and their usage / Виды столовых приборов, посуды и стеклянной посуды, и ее использование.	1,5	-
14.	Практическое занятие № 14. Types of cutlery, crockery and glassware and their usage / Виды столовых приборов, посуды и стеклянной посуды, и ее использование.	1,5	Коммуникативный тренинг

15.	Практическое занятие № 15. How to lay the table/ Сервировка стола.	1,5	-
16.	Практическое занятие № 16. Basic etiquette in the professional communicatio with foreign customers/ Базовый этикет в профессиональном общении с иностранными клиентами.	1,5	-
Итого за 2 семестр		21	4,5
Итого		21	4,5

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
4 семестр						
ОК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-16.	Конспект	Собеседование	18	2	20
ОК-5	Подготовка к практическим занятиям 2-16.	Индивидуальное задание	Собеседование	4,05	0,45	4,5
ОК-5	Составление глоссария по тексту	Словарная статья	Собеседование	4,95	0,55	5,5
Итого за 2 семестр				27	3	30
Итого				27	3	30

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ОК-5	1-16	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ОК-5	1-16	Собеседование	текущий	устный	Темы индивидуальных заданий

OK-5	1-16	Собеседование	промежуточный (экзамен)	устный	Вопросы экзамену	к
					Вопросы для проверки уровня знаний	
					Вопросы (задания) для проверки умений и навыков	

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Базовый	Знает: -лексику профессиональной направленности; -нормы употребления лексики английского языка в профессиональной сфере.	Слабые знания лексики профессиональной направленности, норм употребления лексики английского языка в профессиональной сфере.	Частично знает лексику профессиональной направленности и нормы употребления лексики английского языка в профессиональной сфере.	Хорошо знает лексику профессиональной направленности, нормы употребления лексики английского языка в профессиональной сфере.	
	Умеет: - осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах на английском языке.	Имеет минимальные способности осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах на английском языке.	Частично умеет осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах на английском языке.	Хорошо умеет осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах на английском языке.	

	Владеет: -навыками профессионального общения на английском языке.	Владеет минимальными навыками профессионального общения на английском языке.	Частично владеет навыками профессионального общения на английском языке.	Хорошо владеет навыками профессионального общения на английском языке.	
Повышенный	Знает: -лексику профессиональной направленности; -нормы употребления лексики английского языка в профессиональной сфере; -особенности грамматики профессионального английского языка.				Отлично знает лексику профессиональной направленности, нормы употребления лексики английского языка в профессиональной сфере и особенности грамматики профессионального английского языка.
	Умеет: - осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах на английском языке; - читать и переводить специальную литературу для пополнения профессиональных знаний.				Отлично умеет осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах на английском языке, читать и переводить специальную литературу для пополнения профессиональных

					знаний.
	Владеет: -навыками профессионального общения на английском языке; - способами пополнения профессиональных знаний из оригинальных источников на английском языке.				Уверенно владеет навыками профессионального общения на английском языке и способами пополнения профессиональных знаний из оригинальных источников на английском языке.

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1	Собеседование по темам 1-7	4 неделя	20
2	Собеседование по темам 7-16	8 неделя	20
3	Индивидуальное задание по темам 1-16	12 неделя	15
Итого за 2 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставаемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается

неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе*

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы к экзамену (2 семестр)

Вопросы для проверки уровня обученности

Базовый уровень

Студент должен

ЗНАТЬ

Лексику по темам:

1. My profession./Моя профессия.
2. Main types of public catering. Establishments. Interior. Equipment. / Основные виды общественного питания. Учреждения. Интерьер. Оборудование.

УМЕТЬ

Читать и переводить тексты по темам:

1. Tendencies in Public Food Service Industry/ Тенденции в сфере общественного питания
2. Useful Tips / Полезные советы
3. Presenting yourself at an interview / Представить себя на собеседовании
4. Restaurants in London/ Рестораны в Лондоне
5. Different types of public food service establishments/ Различные типы предприятий общественного питания
6. Some cheeses in the world/ Сорта сыра в мире
7. Alcoholic drinks/Алкобольные напитки
8. Non-alcoholic drinks/ Безалкогольные напитки
9. Types of menus/ Виды меню
10. List of rules for menu presentation/ Список правил для представления меню
11. Georges Auguste Escoffier/ Жорж Огюст Эскоффер

ВЛАДЕТЬ

способностью к ведению беседы на темы

1. Tendencies in Public Food Service Industry/ Тенденции в сфере общественного питания

2. Professional identification/ Профессиональная идентификация
3. People Skills / Профессиональные навыки и умения
4. Restaurants in London/ Рестораны в Лондоне
5. Public food service/ Общественное питание.
6. Product groups/ Продуктовые группы.

Повышенный уровень

ЗНАТЬ

Лексику по темам:

1. Food and beverage /Еда и напитки.
2. Crockery. Cutlery. Glassware. Napkins./ Посуда. Столовые приборы. Изделия из стекла. Салфетки. .
3. General rules to be observed while serving/
Общие правила, которые необходимо соблюдать во время обслуживания

УМЕТЬ

Читать и переводить тексты по темам:

1. Wine list/ Винная карта
2. Some wines in the world/ Мировые сорта вин.
3. Russian dishes/Русские блюда
4. Meals in Great Britain / Британская кухня
5. Crockery and Cutlery in Contrast/ Посуда и столовые приборы в контрасте.
6. Cutlery/ Режущие изделия
7. Crockery/Посуда
8. The History of the Napkin/ История салфетки
9. Some basic etiquette rules for waiters/ Некоторые основные правила этикета для официантов
10. Basic Etiquette for Restaurant Staff/ Основной этикет для персонала ресторана

ВЛАДЕТЬ

способностью к ведению беседы на темы

1. Wines list/ Список вин.
2. Wines around the world/ Мировые сорта вин.
3. Russian food traditions/ Русские кулинарные традиции
4. Traditional meals in Great Britain/ Традиционные блюда в Великобритании
5. Crockery and Cutlery in Contrast/Посуда и столовые приборы.
6. Types of cutlery, crockery and glassware and their usage / Виды столовых приборов, посуды и стеклянной посуды, и ее использование.
7. How to lay the table/ Сервировка стола.
8. Basic etiquette in the professional communication with foreign customers/ Базовый этикет в профессиональном общении с иностранными клиентами.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В конце 4 семестра проводится экзамен в устно-письменной форме.

В экзаменационный билет включаются следующие задания:

1. Прочитайте текст (прилагается к билету научно-популярный или профессионально ориентированный текст объемом до 2000 печ. зн., понимание которого проверяется в форме беседы с экзаменатором по его содержанию).

2. Переведите фрагмент текста (выполняется письменный перевод фрагмента текста объемом 1000 печ. зн.).

3. Перескажите текст (объем монолога не менее 15-20 фраз).

Время подготовки всех экзаменационных заданий – 20-30 мин.

По итогам экзамена выставляется оценка.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в следующих формах: собеседование, выполнение индивидуального задания. Допуск к практическим занятиям происходит при наличии у студента выполненного индивидуального задания по теме практического занятия, самостоятельно изученной литературы. Аттестацию студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижения оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применить теоретические знания для решения практических задач;
- несвоевременность предоставления выполненных работ.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы – собеседования, индивидуального задания приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации».

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-16	1-2	1-2	1-2	1-5
2	Подготовка к практическим занятиям по темам 2-16	1-2	1-2	1-2	1-5

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Жулидов С.Б. The Restaurant Business: учебное пособие. – М.: Юнити-Дана, 2015. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

2. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум = English in the profession. Food catering. Course pack: учебное пособие. –

Минск: РИПО, 2017. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

11.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Михайлов, Н.Н. Английский язык. Гостиничный, ресторанный и туристический бизнес: учеб. пособие / Н.Н. Михайлов. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2005. – 160 с.

2. Нестерова Н.Б. Английский язык. Food technology. – М.: Университет ИТМО, 2015. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru> – ЭБС «IPRbooks»

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические указания для студентов по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.biblioclub.ru>

<http://www.iprbookshop.ru>

<http://www.catalog.ncstu.ru>

<http://www.google.eng>,

<http://www.wikipedia>.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные справочные системы

Использование информационных справочных систем не предусмотрено.

Программное обеспечение

1. ОС Windows Professional Russian

2. Microsoft Office Russian License

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Электронно-библиотечная система, информационно-справочная система, аудитории для проведения практических занятий – лингафонные кабинеты, библиотека (имеющая рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет). Аудиовизуальные средства обучения, интерактивная доска.