

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

ОГСЭ.3 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ
КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
АННОТАЦИЯ**

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЦИКЛА **ОП**

Наименование дисциплины	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	
Нормативная основа составления рабочей программы	ФГОС СПО (приказ Минобрнауки РФ от 9 января 2016 г. №1552)	
Наименование специальности	43.02.14 Гостиничное дело	
Квалификация выпускника	Специалист по гостеприимству	
Фамилия, имя, отчество разработчика РПУД	Ковальчук Ария Иосифовна	
<i>в том числе:</i>	Всего часов –	174
	Лекции –	20
	Лабораторные и практические занятия, включая семинары –	116
	Самостоятельная работа –	38
Вид аттестации –	Дифференцированный зачет	
Семестр аттестации –	6	
Цель:	подготовка специалистов, владеющих иностранным языком в сфере профессиональной деятельности.	
Задачи:	формирование навыков общения в рамках тем, определенных сферой профессиональной деятельности; овладение основами профессиональной деятельности на иностранном языке с учетом особенностей культуры носителей языка.	
Структура:	паспорт рабочей программы учебной дисциплины; структура и примерное содержание учебной дисциплины; условия реализации учебной дисциплины; контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.	
Требования к умениям:	вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование); вести деловую переписку на иностранном языке; оформлять рабочую документацию, характерную для сферы гостиничного сервиса, на иностранном языке; составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации; пользоваться современными компьютерными переводческими программами;	

Требования к знаниям:

делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке;

языковые реалии со страноведческой направленностью, связанные с географическими понятиями, особенностями национальной культуры, общественно-политической жизни, государственным устройством, экономикой, традициями и обычаями стран изучаемого языка (Великобритания, США);

иностраннный язык делового общения: правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем, речевую культуру общения по телефону, правила составления текста и проведения рекламной услуги (продукта);

правила пользования специальными терминологическими словарями;

правила пользования электронными словарями.

Изучение учебной дисциплины «Иностраннный язык в сфере профессиональной деятельности» позволяет сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.4.1.	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
	[наименование вида профессиональной деятельности]
ПК 1.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
	[перечень профессиональных компетенций]

3.4.2.	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
	[наименование вида профессиональной деятельности]
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.
	[перечень профессиональных компетенций]
5.4.3.	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
	[наименование вида профессиональной деятельности]
ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
	[перечень профессиональных компетенций]

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1.	Введение в специальность
Тема 1.1.	Познакомьтесь с нашим персоналом
Тема 1.2.	Добро пожаловать в нашу гостиницу
Тема 1.3.	Услуги гостиниц
Тема 1.4.	Удобства для семейного отдыха
Тема 1.5.	Служба парковки
Тема 1.6.	Характеристика номеров гостиниц
Тема 1.7.	Регистрация в гостинице
Тема 1.8.	Характеристика служб питания. Познакомьтесь с персоналом ресторана
Тема 1.9.	Заказ столика в ресторане
Тема 1.10.	Завтрак в ресторане гостиницы
Тема 1.11.	Бары в гостинице
Тема 1.12.	Познакомьтесь с персоналом кухни ресторанов гостиницы
Тема 1.13.	Посуда, столовые приборы
Тема 1.14.	Оборудование для кухни в ресторане
Тема 1.15.	Приготовление блюд
Раздел 2.	Гостиничный сервис
Тема 2.1.	Бронирование номера
Тема 2.2.	Бонусные программы
Тема 2.3.	Подтверждение бронирования
Тема 2.4.	Служба горничных в гостинице
Тема 2.5.	Служба консьержа
Тема 2.6.	Трансфер
Тема 2.7.	Случаи экстренной эвакуации
Тема 2.8.	Выезд из отеля
Тема 2.9.	Ресторанное обслуживание: приветствие и рассадка гостей
Тема 2.10.	Меню ресторана
Тема 2.11.	Заказы в ресторане. Официанты
Тема 2.12.	Обслуживание в номере
Тема 2.13.	Банкеты
Тема 2.14.	Ресторан. Санитарные нормы хранения продуктов
Раздел 3.	Гостиничный сервис
Тема 3.1.	Ресторан. Заказ продуктов

Тема 3.2.	Дополнительные услуги отеля
Тема 3.3.	Деловые поездки
Тема 3.4.	Администратор гостиницы
Тема 3.5.	Проблемы бронирования и их решение
Тема 3.6.	Неисправности в номере
Тема 3.7.	Жалобы. Ответы на жалобы.
Тема 3.8.	Служба безопасности отеля.
Тема 3.9.	Деньги
Тема 3.10.	Предложения и рекомендации гостям отеля
Тема 3.11.	Проблемы в ресторане отеля
Тема 3.12.	Способы оплаты услуг в отеле
Тема 3.13.	Работаем вместе
Тема 3.14.	Безопасность на кухне, санитарные нормы
Тема 3.15.	Резюме
Тема 3.16.	Собеседование