

**Аннотация**  
рабочей программы дисциплины  
**ОП. 08 Иностранный язык**  
**в сфере профессиональной коммуникации**  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в качестве подготовки специалистов базового уровня.

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программа учебной дисциплины может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** ОГСЭ. 00. общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**  
вести беседу (диалог, переговоры) 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; источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

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.

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b><i>248</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b><i>166</i></b>
в том числе:	
практические занятия	<b><i>166</i></b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b><i>82</i></b>
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	