

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
самостоятельных внеаудиторных работ
по дисциплине
**ОП.08. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 16 » ноября 2014 г.

Разработчик(и):

Котикова С.Ф., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Котикова С.Ф., преподаватель

Протокол № 3 от « 14 » ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

И.М. Ким

Согласовано

И.И. Котикова

подпись

Васильева З.В.

Ф.И.О.

зав. отделением

Общественное питание

Пояснительная записка

Настоящие Методические указания по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ предназначены для студентов СПО, обучающихся иностранному языку. Самостоятельная работа студентов проводится с **целью**:

- систематизации и закрепления полученных теоретических и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов, самостоятельности, творческой инициативы, ответственности и организованности;
- развития исследовательских умений;

Отработка навыков самостоятельной работы способствует овладению следующими **общими компетенциями**, в соответствии с которыми студент должен:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. **(ОК1)**

Отработка навыков самостоятельной работы способствует овладению следующими **профессиональными компетенциями**, в соответствии с которыми студент должен:

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.

Методические указания составлены в соответствии с тематическим планом по дисциплине и рассчитаны на 115 часов.

Перечень заданий для самостоятельных работ прилагается.

Вся рекомендованная литература по темам находится в общем списке на последней странице.

Перечень заданий для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

Методические указания составлены в соответствии с тематическим планом по дисциплине и рассчитаны на 115 часов.

№	Тема	Задание	Часы
2.1.6	Форма общения	Перевести текст «Полезная информация»	5
		Выполнения упражнения	5
2.2	Официант	Перевести текст «Об официантах»	4
		Словарная работа по теме	5
2.3.4	Грамматика	Выполнение грамматических упражнений	10
2.4	Персонал	Выполнение грамматических упражнений	6
		Перевести текст «Ресторан Мориса»	4
2.5	Столовые приборы и посуда	Выполнение упражнений	4
		Составление словаря по теме	4
2.6	Еда	Выполнение упражнения	3
		Перевести текст «Полезная информация»	8
2.7	Обед	Выполнения упражнения	6
		Составить диалог «Кофе- Тайм»	4
2.8	Меню	Перевести текст «меню рыбного персонала»	5
		Составить меню	4
2.9	Покупки	Выполнение упражнения	5
		Составить словарь по теме «в продуктовом магазине»	4
2.10	Приготовление пищи	Выполнение упражнения	6
		Составление диалога «Кафетерий»	4
2.11	В баре	Выполнение упражнения	4
		Составление профессионального словаря «посуда для коктейлей»	6
2.12	Национальная кухня	Составление рецептов национальных кухонь	5
2.13	В отеле	Выполнение упражнения	2
		Перевести дополнительный материал	2
		ИТОГО	115