

**19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»
бакалавр**

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Иностранный язык профессионального общения

Дисциплина относится к части, формируемой участниками
образовательных отношений

заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	12/ 432
Цель изучения дисциплины	формирование разнообразных компетенций, включающих лингвистический, социокультурный и прагматический компоненты, а также развитие всех видов речевой деятельности
Содержание дисциплины	1. Кухни мира. Характеристика блюд. 2. Организация и функции отеля. 3. Виды ресторанных услуг. Обслуживание. 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана. 5. Здоровое и нездоровое питание. Вегетарианское питание. 6. Русская кухня. Европейская кухня. Английская кухня. 7. Покупка продуктов питания. Мера объема и веса. 8. Продукты. Разновидности блюд. 9. Национальные кухни 10. Инфраструктура гостиницы. 11. Английский и европейский завтраки. 12. Меню завтрака. Меню обеда. Ланч, обед. 13. Обслуживание завтрака, обеда и ужина. 14. Прием пищи. Из истории продуктов. 15. Средства коммуникации. Работа в команде. 16. Профессиональная подготовка специалистов в сфере гостеприимства. 17. Требования к деловым письмам. Типы контрактов
Формируемые компетенции (коды)	УК-4, ПКУВ-2
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Иностранный язык Речевая коммуникация и деловое общение Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этика и этикет Реклама в общественном питании Ознакомительная практика Технологическая практика Преддипломная практика Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации.
Форма промежуточной аттестации	зачеты с оценкой, экзамен