

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено на методической
комиссии
преподавателей
общеобразовательных
дисциплин
Протокол № 10
от «15» июня 2020 г.
Руководитель МК _____ Шут Г.Е.

Согласовано
Зам. директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Федорева Н.Н.
«26» июня 2020 г.

Утверждаю
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Сычёва Н.И.
«26» июня 2020 г.

Рабочая программа

Образовательная область: Профессиональная подготовка
ОП. Общепрофессиональный
учебный цикл

Дисциплина: ОПД 07. Иностранный язык в профессиональной
деятельности

Разработчик: Шут Галина Евгеньевна преподаватель ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии / специальности

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик: Шут Галина Евгеньевна, преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Программа «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер». Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

Программа предназначена для обучения обучающихся иностранному языку (английский язык). В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
- количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*.
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

уметь:

Общие умения:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;

- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

- понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию;

- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Объём образовательной программы учебной дисциплины 48 часов, в том числе: теоретическое обучение 20 часов, практические занятия 28 часов.

Форма итоговой аттестации по дисциплине – дифференцированный зачёт.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью профессиональной подготовки входит в общепрофессиональный цикл, примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в области профессиональной терминологии на иностранном языке. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК (общих компетенций) и ПК (профессиональных компетенций):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения (У)	Знания (З)
ОК 1 – 4 ОК 9 - 11 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.6. ПК 4.1. – 4.5. ПК 5.1. - 5.5.	<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <p>Диалогическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); 	<ul style="list-style-type: none"> профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные <p>и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <ul style="list-style-type: none"> имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. <p>Употребление существительных без</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● завершать общение; <p>Монологическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> ● делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; ● кратко передавать содержание полученной информации; ● в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> ● небольшой рассказ (эссе); ● заполнение анкет, бланков; ● написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <p>Аудирование</p> <ul style="list-style-type: none"> ● понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. ● отделять главную информацию от второстепенной; ● выявлять наиболее значимые факты; ● определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <p>Чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> ● извлекать необходимую, интересующую информацию; ● отделять главную информацию от второстепенной; ● использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. 	<p>артикля.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. ● наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. ● Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. ● глагол, понятие глагола-связки. <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>
--	---	--

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код ОК	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - Определение этапов решения задачи; - Определение потребности в информации; - Осуществление эффективного поиска; - Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - Разработка детального плана действий; - Оценка рисков на каждом шагу; - Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - Анализировать и/или задачу проблему и выделять её составные части; - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - Составить действия, - Определить необходимые ресурсы; - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - Реализовать составленный. 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; - Алгоритм выполнения работ в профессиональных и смежных областях; - Методы работы в профессиональных и смежных сферах; - Структура плана для решения задач; - Порядок оценки решения задач профессиональной деятельности.

<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>-Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -Проведение анализа Полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>-Определять задачи поиска информации; -Определять необходимые источники информации; -Планировать процесс поиска; -Структурировать получаемую информацию; -Выделять наиболее значимое в перечне информации; -Оценивать практическую значимость результатов поиска; -Оформлять результаты поиска.</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -Приемы структурирования информации; -Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>-Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии (специальности); - Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -Планирование профессиональной деятельность.</p>	<p>-Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Психология коллектива; -Психология личности; -Основы проектной деятельности.</p>

<p>ОК 5. Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>-Излагать свои мысли на государственном языке; -Оформлять документы.</p>	<p>-Особенности социального и культурного контекста; -Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>-Понимать значимость своей профессии (специальности); -Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>-Описывать значимость своей профессии; -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>-Сущность гражданско-патриотической позиции; -Общечеловеческие ценности; -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационные технологии для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -Использовать современное ПО.</p>	<p>-Современное оборудование кухни; -Современные технологии приготовления пищи.</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -Понимать тексты на базовые профессиональные темы; -Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>-Правила построения простых и сложных Предложений на профессиональные темы; -Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
---	---	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	28
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 4 ОК 10
	Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.		
	Практическая работа	4	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 4,10
	Типы предприятий общественного питания, персонал. Грамматический материал: имя существительное, его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		
	Практическая работа	4	
Тема 3. Составление меню. Название блюд.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1 – 4,10
	«Название блюд». «Виды меню. Название меню». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	Практическая работа	2	
Тема 4. Кухня.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1 – 4,10
	«Кухонное оборудование. Производственные помещения». Грамматический материал:		

Производственные помещения и оборудование.	Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.		ОК 1 – 4,10
	Практическая работа	4	
	Составление текстов по темам «Кухня», «Производственные помещения и оборудование».		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1 – 4,10
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.		
	Практическая работа	4	
	Составление текстов по темам «Кухонная посуда», «Сервировочная посуда».		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1 – 4,10
	Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a little, a few.		
	Практическая работа	4	
	Составление текстов по теме «Обслуживание посетителей в ресторане».		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала:	2	ОК 1 – 4,10
	«Система закупок и хранения продуктов». Грамматический материал: Времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1 – 4,10
	«Организация работы официанта и бармена». Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	Практическая работа	4	
	Составление текстов по теме «Организация работы официанта и бармена»		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала:	2	ОК 1 – 4, 10
	«Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Практическая работа	4	
	Составление текстов по теме «Рецепты приготовления блюд кухонь народов мира»		
Дифференцированный зачёт		2	ОК 1 – 4,10
	Всего часов		48 в т.ч. 20ГО+28ПР

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя;
Рабочее место обучающихся;
Мебель для размещения и хранения учебной литературы;

Технические средства обучения:

Интерактивная доска;
Проектор;
Компьютер;
Магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

3.2.1. Основные источники:

1. *Gateway: General English Course book: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. Тимофеева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники»;*
2. *Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие\ Т.А. Карпова. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.-320 с.;*
3. *Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М., 2013. – 300с.;*
4. *Голубев А.П. Английский язык: учеб.пособие для студ.сред.проф.учеб.заведений\ А.П. «Академия», 2009. – 336 с.;*

3.2.2. Дополнительные источники:

1. *Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).*
2. *Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).*
3. *Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.*
4. *Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.*

3.2.3.Интернет-ресурсы:

1. www.dreameenglish.com
2. www.ediscio.com
3. www.cobocardc.com
4. www.funnelbrain.com
5. www.quizlet.com
6. www.alleng.ru
7. www.englishteachers.ru
8. www.homeenglish.ru
9. www.study.ru
10. www.english.language.ru
11. www.5english.com

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><u>Знать:</u> Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом; Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p><u>Текущий контроль при проведении:</u> -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <u>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</u> -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. Наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p><u>Общие умения:</u> Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><u>Диалогическая речь:</u> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) высказыванию</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме); Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной</p>	

<p>собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p><u>Монологическая речь:</u> делают сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><u>Письменная речь:</u> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><u>Аудирование</u> : <u>понимать:</u> основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания</p>	<p>задаче; Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны; -Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании; - Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p>	
--	---	--

<p>собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><u>Чтение:</u></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p>	<p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста; - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности; - Умение понять логические связи слов в предложении, причинно следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста. По словообразовательным элементам); - Умение выявлять логические связи между частями текста; - Умение отличать ложную информацию от той которая есть в тексте. 	
--	---	--