



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора №74
« 25 » февраля 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Курс 2, 3, 4

Семестр 3, 4, 5, 6, 7, 8

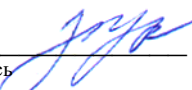
Когалым, 2022

Рабочая программа по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

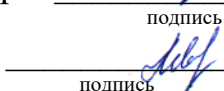
на заседании методического объединения учебных дисциплин гуманитарного цикла

Председатель МО  / З.А. Рахматуллина /
подпись расшифровка

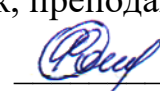
Протокол № 2 от «16» 02 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Педагог-библиотекарь  / Л.Н. Родионова /
подпись расшифровка

Старший методист  / Е.А. Левина /
подпись расшифровка

Разработчики:

Кандидат педагогических наук, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»  / Фокина О.С. /

подпись

расшифровка

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области терминологии на иностранном языке.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие общие и профессиональные компетенции (далее – ОК/ПК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, для приготовления хлебобулочных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция - дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- **развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь**:

говорение

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен:

знать/понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

по общепрофессиональному циклу максимальной учебной нагрузки обучающегося 204 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часа, самостоятельной работы студента 32 часа, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
3 семестр		32ч	
Раздел 1. Введение.			
Тема 1.1 Летние каникулы	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 1 Задачи обучения на 2 курсе, требования к студентам.	2	2
	Практическое занятие № 2 Прошедшее время глаголов по теме: «Лето».	2	2
Раздел 2. Профессии и специальности.			
Тема 2.1 Моя профессия «Повар, кондитер».	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №3 Предприятия сферы общественного питания, обязанности повара, кондитера, производственная практика.	2	2
Раздел 3. Продукты питания, еда, пища.			
Тема 3.1 Ягоды	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №4 Виды ягод. Переработка: варенье, джемы, конфитюры, повидло.	2	2
Тема 3.2 Фрукты	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №5 Все виды фруктов, переработка- соки, компоты, ценные свойства.	2	2
Тема 3.3 Овощи	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №6 Все виды овощей, салаты, заправки к салатам, холодные закуски из овощей.	2	2
Тема 3.4 Первые блюда - супы.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №7 Виды супов. Супы холодные, горячие, сладкие. Заправки к супам.	2	2
Тема 3.5 Крупы, каши, гарниры.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №8 Виды круп, макаронных изделий. Каши на воде, молоке, заправки к кашам. Виды гарниров.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 3.6 Специи, пряности	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №9 Виды специй, восточные пряности, их роль в приготовлении различных блюд, история.	2	2
Тема 3.7 Мясо	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №10 Виды мяса, домашней птицы. Горячие блюда из мяса, холодные закуски, дичь.	2	2
Тема 3.8 Рыба	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №11 Рыба морская, речная, морепродукты. Блюда из рыбы-холодные, горячие, ценные свойства рыбы.	2	2
Тема 3.9 Хлеб, хлебобулочная продукция.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №12 Хлеб ржаной, пшеничный, разновидность тортов. Выпечка из дрожжевого, слоеного теста.	2	2
Тема 3.10 Кисло – молочная продукция, яйцо.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №13 Все виды кисло – молочной продукции, ценность в питании человека. Яйцо, блюда из яиц.	2	2
Тема 3.11 Десертные блюда	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №14 Ассортимент сладостей, десертные лакомства, блюда, отношение к ним.	2	2
Тема 3.12 Напитки	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №15 Безалкогольные напитки – горячие, прохладительные. Алкогольные – слабые, крепкие. Ассортимент.	2	2
	Практическое занятие №16 Контрольная работа по теме «Еда, пища, продукты питания».	2	2
Самостоятельная работа студента (СРС) Перевод профессионально ориентированных текстов по темам 3.1-3.12		6ч	2
4 семестр		42ч.	
Тема 3.13 «Еда, пища, продукты питания	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №17 Повторение темы «Еда, пища, продукты питания». Систематизация знаний. Беседа, обсуждение по теме.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 4. Электро-бытовая техника для кухни			
Тема 4.1	Содержание учебного материала		
Посуда, электро-бытовая техника.	Практическое занятие №18 Посуда для приготовления блюд. Виды электробытовой техники для работы на кухне.	2	2
Раздел 5. Технология приготовления блюд			
Тема 5.1	Содержание учебного материала		
Меры веса, прилагательные, глаголы по профессии.	Практическое занятие №19 Количество продуктов в граммах, килограммах, литрах, миллилитрах. Прилагательные в каких видах может быть пища; Глаголы – последовательность приготовления блюд.	2	2
Тема 5.2	Содержание учебного материала		
Технология приготовления блюд	Практическое занятие № 20 Работа студентов с рецептами по приготовлению разных блюд (с русского на английский, с английского на русский)	2	2
	Практическое занятие № 21 Работа студентов с рецептами (профессиональный перевод).	2	2
Раздел 6. Методы приготовления пищи			
Тема 6.1	Содержание учебного материала		
Преимущества и недостатки основных методов приготовления пищи	Практическое занятие №22 Глубокая жарка, тушение, использование микроволновой печи, гриль, варка, пароварение, жарение.	2	2
Раздел 7. Праздничные блюда			
Тема 7.1	Содержание учебного материала		
Праздничный стол, блюда для праздника.	Практическое занятие №23 Ассортимент праздничных блюд, особенности их приготовления	2	2
Раздел 8. Диетический стол			
Тема 8.1	Содержание учебного материала		
Диетическое питание, диетстол	Практическое занятие №24 Ассортимент диетических блюд, пищевой режим, рацион; разновидность диет.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 9. Приготовление в стиле фьюжен			
Тема 9.1	Содержание учебного материала		
Кухни мира.	Практическое занятие №25 Специфика приготовления блюд в стиле фьюжен.	2	2
География стран	Практическое занятие №26 География стран. Блюда, их вкусовые качества.	2	2
Раздел 10. Из истории слов			
Тема 10.1	Содержание учебного материала		
История специй	Практическое занятие №27 Шафран, майоран.	2	2
Тема 10.2	Содержание учебного материала		
История напитков	Практическое занятие №28 Какао, кофе – страны происхождения, специфика продукции, вкусовые качества.	2	2
Тема 10.3.	Содержание учебного материала		
Быстрое питание	Практическое занятие №29 Хот – доги, пицца, сэндвичи.	2	2
	Практическое занятие №30 Фастфуд в России и США.	2	2
Тема 10.4.	Содержание учебного материала		
История овощей	Практическое занятие №31 Картофель, кукуруза, помидоры: история, география, вкусовые качества.	2	2
	Практическое занятие №32 Способы приготовления в разных странах.	2	2
Тема 10.5.	Содержание учебного материала		
Фондю	Практическое занятие №33 Что такое «фондю»? Этикет фондю, продукты для приготовления фондю.	2	2
Раздел 11. Моя будущая профессия			
Тема 11.1	Содержание учебного материала		
Моя профессия	Практическое занятие №34 Обязанности повара, кондитера	2	2
	Практическое занятие №35 Производственная практика. Обсуждение.	2	2
Раздел 12. Место работы			
Тема 12.1	Содержание учебного материала		
«Место работы»	Практическое занятие №36 Контрольная работа «Контроль навыков устной речи».	2	2
	Практическое занятие №37 Беседа по теме «Мое идеальное место работы. Ожидания. Страхи»	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Самостоятельная работа студента (СРС) Перевод профессионально ориентированных текстов по темам 4.1 – 12.1		6ч	2
5 семестр		28ч	
Раздел 13. В ресторане			
Тема 13.1 Летние каникулы	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №38 Беседа по теме: «Как я провел лето».	2	2
	Практическое занятие №39 Ассортимент блюд на завтрак, ланч, обед, ужин. Оформление заказа.	2	2
Тема 13.2. Полезные советы при посещении ресторана.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №40 «10 главных правил при посещении ресторана, подача чаевых»	2	2
Тема 13.3. Известные рестораны.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №41 Рестораны, фастфуд, бары в столице, столичные кафе, «Метрополь».	2	2
	Практическое занятие №42 Национальные рестораны.	2	2
Тема 13.4. Американские рестораны	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №43 Два типа ресторанов в США, их особенности, различия. Традиции американцев в еде	2	2
Тема 13.5. Рестораны, кафе, бары	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №44 Сфера обслуживания, питания в городе Когалыме – рестораны, кафе, бары.	2	2
	Практическое занятие №45 Меню, обслуживание, дизайн, музыка.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 14. Национальная кухня			
Тема 14.1. Русская кухня	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №46 Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.	2	2
	Практическое занятие №47 Национальные блюда русской кухни: заливные блюда, блины, винегрет, десерт и другие.	2	2
	Практическое занятие №48 Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка.	2	2
	Практическое занятие №49 Составление меню «Русский стиль» для иностранных гостей.	2	2
Тема 14.2 Национальная кухня Британии	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №50 Общая характеристика кухни Великобритании, ее особенности, отличие от других стран Европы.	2	2
	Практическое занятие №51 Национальные блюда – овсяная каша, йоркширский пудинг, пасхальные булочки, индейка и другие. Приготовление.	2	2
Самостоятельная работа студента (СРС) Перевод профессионально ориентированных текстов по темам 13.1 – 14.2		6	2
6 семестр		26ч	
Тема 14.2 Национальная кухня Британии	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №52 Церемония чаепития в Британии: сколько раз в день, что подают к чаю, с кем и где пьют чай.	2	2
	Практическое занятие №53 Манеры поведения за столом у консервативных англичан, диалоги по теме.	2	2
Тема 14.3. Национальная кухня США	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №54 Общая характеристика американской кухни: завтрак, обед и ужин.	2	2
	Практическое занятие №55 Рестораны быстрого обслуживания –пиццерии, их характеристика.	2	2
	Практическое занятие №56 Традиционные американские блюда – рождественская индейка, хот доги, напитки.	2	2
	Практическое занятие №57 Мексиканская, китайская, французская кухни в питании американцев.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 14.4. Кавказская кухня	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №58 Общая характеристика кухни, особенности кавказских блюд, приправы при приготовлении. Приготовление национальных кавказских блюд	2	2
Тема 14.5. Китайская кухня	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №59 Общая характеристика китайской кухни, национальные блюда с добавлением карамели.	2	2
Тема 14.6. Японская кухня	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №60 Общая характеристика японской кухни, главные национальные блюда, суши, соусы к блюдам.	2	2
Тема 14.7. Азиатская кухня	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №61 Общая характеристика кухни Тайланда, специфические блюда тайцев, технология приготовления.	2	2
Тема 14.8. Кухня Сибири	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №62 Общая характеристика сибирской кухни, главные блюда – пельмени, манты, поэты, зеленый чай с молоком и солью, строганина из мяса и рыбы.	2	2
Тема 14.9. Национальная кухня Франции	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №63 Общая характеристика французской кухни, национальные блюда – луковый суп, лягушачьи лапки, круассаны, напитки.	2	2
Тема 14.10. Итоговые уроки по теме «Национальные кухни разных стран»	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №64 Обобщение темы, беседа со студентами. Контрольная работа по теме «Национальные кухни разных стран».	2	2
Самостоятельная работа студента (СРС) Перевод профессионально ориентированных текстов по темам 14.1 – 14.10		2ч	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
7 семестр		24ч	
Раздел 15. Здоровое питание.			
Тема 15.1. Вегетарианство	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №65 Кто такой вегетарианец, виды диет, здоровые продукты. Беседа, обсуждение.	2	2
Тема 15.2. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №66 Сколько сахара, соли мы едим? Как убрать лишний вес? Кофеин вреден для сердца?	2	2
Тема 15.3. Калорийность продуктов	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №67 Калорийность основных продуктов. Полезная еда для питания человека, как убрать лишний холестерин.	2	2
Тема 15.4. Витамины в продуктах питания	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №68 Витамины группы ABCD в продуктах питания, их ценные свойства. Что такое морские овощи. Текст «Здоровое питание»	2	2
Раздел 16. Шведский стол			
Тема 16.1 Шведский стол	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №69 Общая характеристика шведского стола, преимущества при обслуживании иностранных туристов.	2	2
Тема 16.2. Шведский стол в разных странах	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №70 Особенности шведского стола в странах Европы –Швеция, Финляндия, Франция, Турция, в Африке –Египет. Национальные блюда.	2	2
Тема 16.3. Доставка продуктов питания. Транспорт.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №71 Доставка продуктов питания. Виды транспорта – поезд, самолет, теплоход, автобус .Паспортный и таможенный контроль на границе,6континентов в мире.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 17. Пословицы и поговорки о еде			
Тема 17.1. Пословицы и поговорки о еде, напитках.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №72 Распространенные пословицы, поговорки о еде, напитках в России, других странах мира, их интерпретация, сравнение.	2	2
Раздел 18. Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка.			
Тема 18.1. Кулинарная терминология английского и американского языков.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №73 Основные различия в написании и произношении кулинарных терминов в английском и американизированном видах	2	2
Раздел 19. Французские заимствования в английском языке			
Тема 20.1. Необходимые питательные вещества в продуктах, добавки	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №74 Углеводы, жиры, клетчатка, минералы, витамины. эмульгаторы.	2	2
	Практическое занятие №75 Добавки–красящие вещества, усилители аромата, консерванты, стабилизаторы, загустители, эмульгаторы.	2	2
Тема 20.2. Урок – практикум «Чтение профессионально направленного текста»	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №76 Практика в чтении по теме – ингредиенты блюда, % содержания питательных веществ и добавок, калорийность и полезность блюд, напитков.	2	2
Самостоятельная работа студента (СРС) Перевод профессионально ориентированных текстов по темам 15.1 – 20.2		2ч	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
8 семестр		20ч	
Раздел 21.Обслуживание			
Тема 21.1 Планирование меню	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №77 Комплексный обед или ужин, меню на данный день, циклическое меню.	2	2
Тема 21.2 Типы меню	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №78 Четыре базовых типа меню: а-ля карт (выбор блюд по меню).	2	2
Тема 21.3. Обслуживание. Накрытие стола.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №79 Обслуживание в кафе, ресторане, столовой.	2	2
Тема 21.4 Сервировка	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №80 Сервировка столовых приборов – ложек, вилок, ножей, тарелок, фужеров, бокалов для гостей	2	2
Тема 21.5. Подача блюд в ресторанах	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №81 подача блюд в ресторанах разных стран. Основные отличия.	2	2
Тема 21.6 Подача напитков.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №82 подача алкогольных и безалкогольных напитков. подача вин.	2	2
Раздел 22. Моя профессия			
Тема 22.1. История профессии повара-кондитера	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 83 История профессии повара-кондитера.	2	2
Тема 22.2. Моя профессия.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №84 Моя профессия и планы на будущее. Диалогическая речь.	2	2
Тема 22.3. Моя будущая профессия.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №85 Мои планы на будущее. Сочинение по теме.	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Часы	Уровень усвоения
1	2	3	4
Самостоятельная работа студента (СРС) Перевод профессионально ориентированных текстов по темам 21.1 – 22.3		10ч	2
Дифференцированный зачет		2ч	
	Практических занятий	172ч	
	СРС	32ч	
	ИТОГО	204ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предполагает наличие учебного кабинета со свободным доступом в Интернет.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию, видеоматериалы, иные документы.

Оборудование учебного кабинета:

- 14 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам: «опорные конспекты», схемы и таблицы, раздаточный материал, задания для контрольных проверочных работ;
- образцы конспектов;

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубев, А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник / А.П. Голубев. – М.: Кнорус, 2018. - Текст: непосредственный.
2. Карпова, Т.А. Английский язык для колледжей: учебник / Т.А. Карпова. – М.:Кнорус, 2018. - Текст: непосредственный.
3. Щербакова, Н.И, Звенигородская, Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб. Пособие для студ.учреждений СПО/ Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Дюканова, Н. М. Английский язык : учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 319 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013886-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1209237>
2. Караванов, А. А. Времена английского глагола. Система, правила, упражнения, тесты : учеб. пособие / А.А. Караванов. —Москва : ИНФРА-М, 2019. — 212 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011442-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1005673>

3.4. Условия реализации программы с лицами ОВЗ.

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию колледжа;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
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. артикл: 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. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем)	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и	

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.	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 задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной	
---	--	--

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.	задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересую щую информацию. -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 и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.	
--	---	--

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
общение (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	устный опрос, выполнение письменных работ, тестов, домашних работ.
перевод (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	устный опрос, выполнение письменных работ, тестов, домашних работ.
самостоятельное совершенствование устной и письменной речи, пополнение словарного запаса	устный опрос, выполнение письменных работ, тестов, домашних работ.
Знания:	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	устный опрос, выполнение письменных работ, тестов, домашних работ.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица внесшего изменения	