

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

(Английский язык)

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности (Английский язык) является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 01; 02; 03; 04; 05; 09; 10

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.1 -1.4

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, кролик

ПК 2.1 - 2.8

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, 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

ПК 3.1 -3.6

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

ПК 4.1 - 4.5

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

ПК 5.1 -5.5

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

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Шифр комп.	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<i>ОК 01.</i>	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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реали-	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	зации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
<i>OK 02.</i>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<i>OK 03.</i>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<i>OK 04.</i>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<i>OK 05.</i>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов</p>
<i>OK 09.</i>	<p>Применение средств информатизации и информационных техно-</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p>

	логий для реализации профессиональной деятельности	профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>OK 10.</i>	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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 связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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
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	Поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;	

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 156 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа;

промежуточная аттестация – 8 часов, в том числе консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы (всего)	156
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	124
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	122
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>виды самостоятельных работ:</i> -составление диалога, резюме, анкет -монолог-размышление -составление деловых писем, бизнес - плана -чтение профессиональных текстов, ответы на вопросы к ним краткий пересказ текста с опорой на вопросы - создание презентаций, мини - проектов - составление сборника рецептов - выполнение грамматических упражнений - чтение и перевод инструкций.	
Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачёта (6 семестр)и экзамена (8 семестр)</i>	8
в том числе консультация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
<i>З курс, 5 семестр</i>				
Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
	1 Практическое занятие. Восстановление разговорных навыков. Выражения классного обихода. Социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке. Ведение беседы, диалога с использованием фраз – клише. Лексико - грамматический материал, необходимый для профессионального общения, понятие глагола - связки . Речевая практика			
Раздел 1. Моя будущая профессия				
Тема 1.1. Моя профессия	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
	2 Практическое занятие. Профессии будущего. Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Работа с текстом: профессиональные качества работника моей специальности. Работа с грамматическим материалом			
	3 Практическое занятие. Моя профессия. «Кто такой повар, кондитер?» Работа с лексическим материалом. Работа с текстом. Изучение профессиональной терминологии сферы индустрии питания. Освоение лексического материала по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. Обслуживание посетителей в ресторане Составление диалога по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	2	3	ОК 01-05; 09;10
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия».	1	3	ОК 01-05; 09;10
Тема 1.2. Технология поиска работы	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
	4 Практическое занятие. Устройство на работу: анкета. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и			

		составным глагольным сказуемым (с инфинитивом). Работа с источниками профессиональной информации на иностранном языке. Заполнение анкеты.			
	5	Практическое занятие. Прием на работу. Работа с текстом, работа с грамматическим и лексическим материалом. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; Безличные предложения. Беседа профессиональной направленности на иностранном языке.	2		ОК 01-05; 09;10
		Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление резюме, анкеты для устройства на работу Составление диалога на тему «Обслуживание в баре»	1		ОК 01-05; 09;10
Тема 1.3 Формы деловой коммуникации		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
	6	Практическое занятие. Деловое письмо: структура, элементы. Оформление делового письма. Телекс, телеграмма, электронная почта. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.			ОК 01-05; 09;10
	7	Практическое занятие. Информационное обеспечение профессиональной деятельности. Составление делового письма – запрос информации, письма – заказ на товары, письма – подтверждение. Имя существительное: его основные функции в предложении.	2		ОК 01-05; 09;10
	8	Практическое занятие. Профессиональная документация Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Составление тезисов об информационном обеспечении своей профессии. Работа с грамматическим материалом.	2		ОК 01-05; 09;10
	9	Практическое занятие. Профессиональная документация Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Составление тезисов об информационном обеспечении своей профессии. Работа с грамматическим материалом	2		ОК 01-05; 09;10
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение грамматических заданий по теме «Имена существительные». Чтение и перевод инструкций.	2		ОК 01-05; 09;10
Итого за 5 семестр - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов: в том числе теоретических занятий; практических занятий; - самостоятельной работы обучающегося			22 18 0 18 4		
3 курс, 6 семестр					
Раздел 2 Организация предпринимательской деятельности в профессиональной сфере					
Тема 2.1. Организация бизнеса.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10
	1	Практическое занятие. Формы организации бизнеса. Чтение и перевод текста. Изучение профессиональной терминологии.			

		Аудирование текста профессиональной направленности.			
	2	Практическое занятие. «Бизнес-план». Работа с текстом. Составление бизнес-плана, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, работа с грамматическим материалом.	2		ОК 01-05; 09;10
		Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – подготовка мини проекта «Мой ресторан: бизнес - проект»	2	3	ОК 01-05; 09;10
Тема 2.2. Организация коммерческой деятельности: реклама		Содержание учебного материала	2		ОК 01-05; 09;10
	3	Практическое занятие. Реклама и ее задачи, рекламное письмо Лексика по теме. Чтение и перевод текстов. Изучение профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом.		3	
	4	Практическое занятие. Торговая марка. Бренд. Чтение и перевод текстов. Выписывание новой лексики в словарь. Работа с грамматическим материалом Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	2		ОК 01-05; 09;10
		Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление презентации «Моя торговая марка» и/или «Мой бренд»	2	3	ОК 01-05; 09;10
Раздел 3. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности					
Тема 3.1. Охрана труда на производстве		Содержание учебного материала			
	5	Практическое занятие. Охрана труда. Инструкции, руководства. Лексика. Чтение и работа с текстом. Техника безопасности на предприятии. Работа с грамматическим материалом. Имена существительные во множественном числе.	2	3	ОК 01-05; 09;10
	6	Практическое занятие. Организация рабочего места Кухня. Производственные помещения и оборудование Лексика. Чтение и работа с текстом. Работа с грамматическим материалом. Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Кухонная,сервировочная и барная посуда Организация работы официанта и бармена	2	3	ОК 01-05; 09;10
		Содержание учебного материала	2		ОК 01-05; 09;10
	7	Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование. Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление вопросов. Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»		3	
	8	Практическое занятие. Тепловое оборудование.	2	3	ОК 01-05; 09;10

		Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.			
	9	Практическое занятие. Холодильное оборудование. Аудирование текста профессиональной направленности. Изучение профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every..	2	3	ОК 01-05; 09;10
	10	Практическое занятие. Механическое оборудование. Чтение и перевод текста, инструкций. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление монолога.	2	3	ОК 01-05; 09;10
	11	Практическое занятие. Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции Изучение профессиональной терминологии. Работа с текстом: перевод характеристики оборудования с русского на английский, составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом. Виды оборудования и приспособлений. Участие в беседе по теме.	2	3	ОК 01-05; 09;10
	12	Практическое занятие. Оборудование для упаковки пищевых продуктов. Лексика. Чтение и работа с текстом. Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	2	3	ОК 01-05; 09;10
	13	Практическое занятие. Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Лексика. Чтение и работа с текстом.	2	3	ОК 01-05; 09;10
	14	Практическое занятие. Вспомогательное оборудование и оборудование для мойки посуды Техника безопасности на предприятии. Оборудование, работа, детали, механизмы. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10
		Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Виды оборудования». Выполнение грамматических заданий по теме «Глаголы»	2	3	ОК 01-05; 09;10
Тема 3.2. Продукты питания и способы кулинарной обработки Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Содержание учебного материала			ОК 01-05; 09;10
	15	Практическое занятие. Полуфабрикаты из овощей, грибов. Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки Система закупок и хранения продуктов Освоение лексического материала. Составление словаря терминов. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Глагол, понятие глагола - связки.	2	3	ПК 1.1-1.4
	16	Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья Лексика. Освоение лексического материала по теме. Аудирование текстов профессиональной направленности. Составление диалогов. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4

		грамматических упражнений.			
	6	Практическое занятие. Гарниры из макаронных изделий. Лексика. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8
	7	Практическое занятие. Блюда и закуски из яиц. Лексика. Составление кулинарных рецептов на основе изученного материала. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8
	8	Практическое занятие. Блюда из творога и сыра. Лексика. Составление кулинарных рецептов на основе изученного материала. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8
	9	Практическое занятие. Гарниры из муки. Лексика. Составление кулинарных рецептов на основе изученного материала. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение мини проекта по разработке блюда «Приготовление, оформление и подготовка к реализации....» ,	4	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8
Всего за 7 семестр: 22 ч - занятия во взаимодействии с преподавателем, 18 часов: в том числе практических занятий – 18 ч - самостоятельной работы обучающегося – 4 ч					
4 курс, 8 семестр					
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6
	1	Практическое занятие. Холодные соусы, заправки разнообразного ассортимента. Лексика. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect.			
	2	Практическое занятие. Салаты разнообразного ассортимента. Аудирование текстов профессиональной направленности. Ассортимент салатов, кулинарные рецепты. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect.			
	3	Практическое занятие. Бутерброды, канапе разнообразного ассортимента. Закуски различного вида. Составление диалогов с использованием изученной лексики. Участие в беседе на изученную тему. Составление кулинарных рецептов. Составление меню. Названия блюд Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect. Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»			
	4	Практическое занятие. Холодные закуски разнообразного ассортимента. Закуски различного вида. Составление диалогов с использованием изученной лексики. Участие в беседе на изученную тему. Составление кулинарных рецептов.			
	5	Практическое занятие. Горячие закуски разнообразного ассортимента. Закуски различного вида. Составление диалогов с использованием изученной			

		лексики. Участие в беседе на изученную тему. Составление кулинарных рецептов. Составление меню. Названия блюд			
Тема 3.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5
	6	Практическое занятие. Холодные сладкие блюда. Ассортимент сладких блюд. Лексика. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Извлечение необходимой информации из текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	7	Практическое занятие. Горячие сладкие блюда. Ассортимент горячих сладких блюд. Лексика. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Извлечение необходимой информации из текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	8	Практическое занятие. Холодные десерты разнообразного ассортимента. Десерты английской кухни. Лексика. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Извлечение необходимой информации из текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	9	Практическое занятие. Горячие десерты разнообразного ассортимента. Десерты английской кухни. Лексика. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Извлечение необходимой информации из текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений			
	10	Практическое занятие. Горячие напитки. Ассортимент холодных и горячих напитков. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Краткая передача полученной информации, составление монолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	11	Практическое занятие. Холодные напитки. Ассортимент холодных и горячих напитков. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Краткая передача полученной информации, составление монолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
Тема 3.6. Приготовление. Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
	12	Практическое занятие. Хлеб и хлебобулочные изделия. Лексика. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий. Составление кулинарных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	13	Практическое занятие. Изделия из теста с фаршем Лексика. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	14	Практическое занятие. Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лексика. Классификация отделочных полуфабрикатов. Составление рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	15	Практическое занятие. Бинье. Суфле. Лексика. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	16	Практическое занятие. Отделочные полуфабрикаты: шоколад, украшения из него.			

	Лексика. Классификация шоколада. Изучение маркировки шоколада. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
17	Практическое занятие. Творческое оформление пирожных и тортов Глазурь, крем, мастика, фрукты и пудра – виды творческого оформления пирожных и тортов. Разработка инструкции по оформлению кондитерских изделий на основе изученной лексики.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
18	Практическое занятие. Миниатюры. Лексика. Миниатюры: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления. Перевод рецептур. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
19	Практическое занятие. Муссы. Лексика. Муссы: понятие, ассортимент, способы приготовления, варианты оформления. Перевод рецептур. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
20	Практическое занятие. Маффины. Лексика. Маффины понятие, ассортимент, способы приготовления, варианты оформления. Перевод рецептур. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
21	Практическое занятие. Птифуры. Лексика. Птифуры: понятие, ассортимент, способы приготовления, варианты оформления. Перевод рецептур. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
22	Практическое занятие. Национальные изделия. Лексика. Перевод рецептур. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
23	Практическое занятие. Профессиональная документация Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Составление тезисов об информационном обеспечении своей профессии. Работа с грамматическим материалом	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
24	Практическое занятие. Профессиональная документация Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Составление тезисов об информационном обеспечении своей профессии. Работа с грамматическим материалом	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение мини проекта по разработке блюда «Приготовление, оформление и подготовка к реализации...» , сочинение на тему «Работа кухни» Подготовка презентации по национальным кухням	8	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5
Всего за 8 семестр:		56		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		48		
в том числе теоретических занятий;		0		
практических занятий;		48		
- самостоятельной работы обучающегося		8		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Консультации		2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет иностранного языка № 38	1. рабочее место преподавателя 2. компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт. 3. рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 штук 4. меловая доска
Информационно-библиотечный центр	1. проектор – 1 шт., 2. 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 14-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 320 с.

Справочная литература:

Интернет-ресурсы:

1) АБВУУ Lingvo [Электронный ресурс] : Онлайн-словарь. – Режим доступа: <http://www.lingvo-online.ru/ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1. – 1.3.	1,2	ОК 01-05; 09;10	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2. Тема 2.1. – 2.2.	1,2	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1. – 3.2.	1,2	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 1 - 3	1,2	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1. – 3.6.	1,2	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и внеаудиторной самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ОП. 07.	1,2	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5,	Промежуток очный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточ ной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
---------	-----	---	---------------------	---------	---------------------------	--	--

ЗУН *

1 - знания

2- умения

3 – навыки

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы