

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(НА БАЗЕ 9 КЛ)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Иностраннный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

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

ЛР. 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
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	- 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;

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

-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.

-артикли: 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;

<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>	
---	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>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;</p> <p>структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;</p> <p>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>
ОК 03.	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной дея-</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

	тельности	
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные употребительные 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;

1.2. 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 компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>3 курс, 5 семестр</i>				
Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия».	1	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10

Технология поиска работы	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.		3	ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение грамматических заданий по теме «Имена существительные». Чтение и перевод инструкций.		2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Итого за 5 семестр - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов: в том числе теоретических занятий; практических занятий; - самостоятельной работы обучающегося			22 18 - 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 ЛР 2,7,8
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – подготовка мини проекта «Мой ресторан: бизнес - проект»		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 2.2. Организация коммерческой деятельности: реклама	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	3	Практическое занятие. Реклама и ее задачи, рекламное письмо Лексика по теме. Чтение и перевод текстов. Изучение профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом.			
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление презентации «Моя торговая марка» и/или «Мой бренд»		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Раздел 3. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности					
Тема 3.1. Охрана труда на производстве	Содержание учебного материала			3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	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		
	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 ЛР 2,7,8
	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
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»			
8		Практическое занятие. Тепловое оборудование. Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
10		Практическое занятие. Механическое оборудование. Чтение и перевод текста, инструкций. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление монолога.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
13		Практическое занятие. Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Лексика. Чтение и работа с текстом.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
		Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Виды оборудования». Выполнение грамматических заданий по теме «Глаголы»	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
		Содержание учебного материала			
	Тема 3.2. Продукты питания и способы кулинарной обработки Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8

		Лексика. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
5		Практическое занятие. Каши и гарниры из круп и бобовых. Лексика. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
		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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
	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.	2	3	ОК 01-05; 09;10	

		Закуски различного вида. Составление диалогов с использованием изученной лексики. Участие в беседе на изученную тему. Составление кулинарных рецептов.			ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
	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	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
	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.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	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.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	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	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	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.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	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.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
	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.			ЛР 2,7,8
15	Практическое занятие. Бинье. Суфле. Лексика. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
16	Практическое занятие. Отделочные полуфабрикаты: шоколад, украшения из него. Лексика. Классификация шоколада. Изучение маркировки шоколада. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
22	Практическое занятие. Национальные изделия. Лексика. Перевод рецептур. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
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 ЛР 2,7,8
	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 ЛР 2,7,8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет иностранного языка № 38	<ol style="list-style-type: none">1. рабочее место преподавателя2. компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.3. рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 штук4. меловая доска
Информационно-библиотечный центр	<ol style="list-style-type: none">1. проектор – 1 шт.,2. 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

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. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

- 1) АБВУ 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,	Промежу- точный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточ- ной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомиче- ская 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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: 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;</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>Текущий контроль: письменный/устный опроса; тестирования; - диктанты; - оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Общие умения - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на</p>	

<p>-владеть техникой перевода (со словарем) профессионально- ориентированных текстов;</p> <p>-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно - бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>-участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>-осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>-обращаться за разъяснениями;</p> <p>-выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p> <p>-к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>-вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>-поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>-завершать общение;</p>	<p>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).</p> <p>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.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная</p>	
--	--	--

<p>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.</p> <p>Письменная речь -небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование -понимать: ● основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повсе-</p>	<p>интонация. Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>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. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности от- делять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p>	
---	---	--

<p>дневного общения.</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	---	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опрос</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>

	<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан;</p> <p>Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p> <p>Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 8	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p>