

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр.</b> 4
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	21
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	22

# 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 (немецкий 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 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.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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 получен-	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	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

		ного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	результатов решения задач профессиональной деятельности
<i>OK 02.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
<i>OK 03.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<i>OK</i>	Работать в коллек-	Участие в деловом	Организовывать	Психология кол-



04.	тиве и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	лектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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 объяс-	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

			<p>нять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	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 92 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объём образовательной программы (всего)</b>	<i>92</i>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>72</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>12</i>
<i>виды самостоятельных работ:</i> -составление диалога, резюме, анкеты -монолог-размышление -составление деловых и других видов писем, бизнес- плана -чтение профессиональных текстов, ответы на вопросы к ним краткий пересказ текста с опорой на вопросы - создание презентаций, - выполнение мини - проектов - составление сборника рецептов - выполнение грамматических заданий - чтение и перевод инструкций	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (3 семестр).</i>	<i>8</i>
<i>в том числе консультации</i>	<i>2</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (Немецкий 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>				
<b>Вводно-коррективный курс</b>	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
	1 <b>Практическое занятие. Восстановление разговорных навыков.</b> Выражения классного обихода. Приветствия при встрече гостей. Проводы гостей. Благодарности и извинения. Ведение беседы, диалога с использованием фраз – клише. Работа с лексико – грамматическим материалом, необходимым для профессионального общения, работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами. Речевая практика			
<b>Раздел 1. Моя будущая профессия</b>				
<b>Тема 1.1. Моя профессия</b>	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
	2 <b>Практическое занятие. Профессии будущего.</b> Составление презентации по профессиям будущего с использованием информационных технологий. Работа с грамматическим материалом: артикль, виды артиклей; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.			
	3 <b>Практическое занятие. Моя профессия. «Кто такой повар, кондитер?»</b> Работа с лексическим материалом. Работа с текстом. Изучение профессиональной терминологии сферы индустрии питания. <b>Освоение лексического материала по теме. Грамматический материал:</b> - 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия».	1	3	ОК 01-05; 09;10
<b>Тема 1.2. Технология поиска работы</b>	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
4 <b>Практическое занятие. Устройство на работу: анкета.</b> Типы предприятий общественного питания и работа персонала. <b>Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и</b>				

		составным глагольным сказуемым (с инфинитивом). Работа с источниками профессиональной информации на иностранном языке. Заполнение анкеты.			
	5	<b>Практическое занятие. Прием на работу.</b> 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
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> групповая работа – составление резюме, анкеты для устройства на работу <b>Составление диалога на тему «Обслуживание в баре»</b>	1		ОК 01-05; 09;10
<b>Тема 1.3</b> <b>Формы деловой коммуникации</b>		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10
	6	<b>Практическое занятие. Деловое письмо: структура, элементы.</b> Оформление делового письма. Телекс, телеграмма, электронная почта. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.			ОК 01-05; 09;10
	7	<b>Практическое занятие. Информационное обеспечение профессиональной деятельности.</b> 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	<b>Практическое занятие. Профессиональная документация</b> 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	<b>Практическое занятие. Профессиональная документация</b> 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
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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		
<b>3 курс, 6 семестр</b>					
<b>Раздел 2</b> <b>Организация предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</b>					
<b>Тема 2.1.</b> Организация бизнеса.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10
1	<b>Практическое занятие. Формы организации бизнеса.</b> Чтение и перевод текста. Изучение профессиональной терминологии.				

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

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





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

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





### 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	<ol style="list-style-type: none"><li>1. рабочее место преподавателя</li><li>2. компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.</li><li>3. рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 штук</li><li>4. меловая доска</li></ol>
Информационно-библиотечный центр	<ol style="list-style-type: none"><li>1. проектор – 1 шт.,</li><li>2. 5 компьютеров с выходом в Интернет</li></ol>

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Интернет-ресурсы:

[www.1september.ru](http://www.1september.ru)

[www.edu.ru](http://www.edu.ru)

[www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru)

[www.metodsovet.ru](http://www.metodsovet.ru)

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)

[www.schulen-ans-netz.de](http://www.schulen-ans-netz.de)

[www.deutschland.de](http://www.deutschland.de)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения 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;	Промежут	Экзамен	Экзаменационные	Учебный	Бальная

		09;10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5,	очный		билеты	журнал Ведомость промежуточ ной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	(2-5) Дихотомич еская 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