Рабочая
программа учебной дисциплины

Иностранный язык в профессиональной деятельности

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО):

43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рассмотрено:
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30.08 2019
Председатель
Потопникова Г. В.

Согласовано:
Зам. директора по УР:
Конман А.В.

Рассмотрено:
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30.08 2019
Председатель
Потопникова Г. В.

Согласовано:
Зам. директора по УР:
Конман А.В.

Рассмотрено:
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 31.08 2020
Председатель
Потопникова Г. В.

Согласовано:
Зам. директора по УР:
Конман А.В.

Рассмотрено:
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 31.08 2021
Председатель
Потопникова Г. В.

Согласовано:
Зам. директора по УР:
~~Конман А.В.~~ Сурова О.Л.

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум».

Разработчик:

Гун А.Н. преподаватель общеобразовательного цикла ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА
Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

● имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
● наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
● Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.

● глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

уметь:
Общие умения:

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

Диалогическая речь
● участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
● осуществлять запрос и обобщение информации;
● обращаться за разъяснениями;
● выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
● вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

● поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
● завершать общение;

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

Письменная речь
● небольшой рассказ (эссе);

● заполнение анкет, бланков;
● написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

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

Чтение
● извлекать необходимую, интересующую информацию;
● отделять главную информацию от второстепенной;

● использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Шифр	**Название компетенции**	**Дескрипторы (показатели сформированности)**	**Умения**	**Знания**
ОК 1	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;	-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -Правильно выявлять и	-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходиться работать и жить; -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессионал

-Определение этапов решения задачи; -Определение потребности в информации; -Осуществление эффективного поиска; -Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -Разработка детального плана действий; -Оценка рисков на каждом шагу; -Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	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; -Реализовать Составленный.	ьном и социальном контексте; -Алгоритм выполнения работ в профессиональных и смежных областях; -Методы работы в профессиональных и смежных сферах; -Структура плана для решения задач; -Порядок оценки решения задач профессиональной деятельности.

ОК 2	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, выделяет в ней главные аспекты; - Структурировать отобранную информацию 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.
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии (специальности); -Применение современной научной профессионал	- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессионал	- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной

		ьной терминологии .	ьной терминологии .	терминологии .
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - Планирование профессиональной деятельность.	- Организовывать работу коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Психология коллектива; -Психология личности; -Основы проектной Деятельности.
ОК 5	Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -Проявление толерантность в рабочем коллективе.	-Излагать свои мысли на государственном языке; -Оформлять документы.	-Особенности социального и культурного контекста; -Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-Понимать значимость своей профессии (специальности); - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	-Описывать значимость своей профессии; -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-Сущность гражданско-патриотической позиции; - Общечеловеческие ценности; -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной

				деятельности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационные технологии для реализации профессиональной деятельности.	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	-Современное оборудование кухни; -Современные технологии приготовления пищи.
ОК 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	-Правила построения простых и сложных Предложений на профессиональные темы; -Основные общеупотребите льные глаголы (бытовая и

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	2	3	4
	Основное содержание		
Раздел 1			
Учебная нагрузка	Максимальная	**162**	
	Практические занятия	**162**	

Тема 1. ***Продукты питания и способы кулинарной обработки***	Содержание учебного материала *Освоение лексического материала по темам:* -«Продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хле(яйца, молочные продукты»; - «Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение » - «Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании»; - « Питательные вещества: витамины и микроэлементы» - «Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека» -« Классификация напитков» **Грамматический материал:** Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безли *предложения; понятие глагола-связки.*	**62**	***ОК1-5 ОК9-10***
Тема 2. ***Типы предприятий общественного питания и работа.***	*Освоение лексического материала по темам:* «Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)»; «Работники кухни на предприятиях общественного питания». **Грамматический материал**: Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.	**14**	***ОК 1-5,9,10***

Тема 3. *Название блюд. Составление меню*	*Освоение лексического материала по теме:* «Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы»; «Виды меню. Название меню». «Карта вин». **Грамматический материал**: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	**14**	*ОК1-5* *ОК9-10*
Тема 4. **Кухня. Производственные помещения и оборудование.**	*Освоение лексического материала по темам:* «Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации»; «Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания»; « Виды производственных помещений на предприятиях **Грамматический материал:** Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения	**8**	*ОК1-5* *ОК9-10*
Тема 5 **Кухонная, сервировочная и барная посуда**	Содержание учебного материала *Освоение лексического материала по темам:* «Характеристика различных видов сервировки стола»; «Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину»; « Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей»; «Сервировочная посуда»; «Кухонная посуда для предприятий общественного питания»; «Барная посуда и инструменты». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.	**14**	*ОК1-5* *ОК10-11*

Тема 6. **Обслуживание посетителей в ресторане**	*Освоение лексического материала по темам:* «Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос»»; Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей». **Грамматический материал:** Количественные местоимения much, little, few, manu, a much, a little, a few.	**4**	***ОК1-ОК11***
Тема 7. **Система закупок и хранения продуктов**	*Освоение лексического материала по темам:* «Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков»; «Система закупок продуктов: планирование и организация»; «Хранения продуктов на предприятиях общественного питания». **Грамматический материал**: Времена группы Continious	**12**	***ОК1-ОК11***
Тема 8. **Организация работы официанта и бармена.**	*Освоение лексического материала по темам:* «Организация работы официанта»; «Организация работы бармена» **Грамматический материал:** Неопределенные наречия, производные от some,any, every.	**8**	***ОК1-ОК11***
Тема 9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	*Освоение лексического материала по теме:* «Кухни народов мира: - Русская национальная кухня; - Украинская и белорусская национальная кухня; -Кавказская национальная кухня; - Английская национальная кухня; - Американская национальная кухня; - Немецкая национальная кухня; -Французская национальная кухня; - Итальянская и испанская национальная кухня;	**24**	***ОК1-ОК11***

	- Национальная кухня народов востока. **Грамматический материал:** Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**	
	ИТОГО	162	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Иностранного языка в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

лекционные места для студентов,

стол для преподавателя,

оборудованная учебной доской и техническими средствами обучения – компьютер,

видеопроектор,

экран,

телевизор;

Стенды для учебных пособий и наглядного материала (таблицы, плакаты)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Голубев А. П.,Коржавый А.П. Английский язык для технических специальностей: Учебник – М.: Издательский центр «Академия» 2016.
2. Английский язык /Голубев А.П. – ИЦ Академия, М.2013.
3. Камянова Т. Практический курс английского языка, М: «Дом славянской книги», 2014.
4. Мерфи Р. Грамматика сборник упражнений. Практическая грамматика «Кем-бридж», 2014
5. Фоменко Е.А. ЕГЭ-2016. Английский язык. Тренинг. Все типы заданий, М: Легион, 2015.

3.2.2. Электронные ресурсы

1.- http://ege.edu.ru/ * http://www.statgrad.org/ * http://olimpiada.ru * http://www.turgor.ru * http://videouroki.net/ * http://school-collection.edu.ru * http://www.encyclopedia.ru * http://www.ed.gov.ru/ * http://www.edu.ru * http://uztest.ru/http://iyazyki.ru/

3.2.3. Дополнительные издания

1. Горячкин А. Новый англо-русский и русско-английский автомобильный словарь. – М.: АСТ. 2009
2. Бочарова, Г.В. Русско-английский, англо-русский словарь. Более 40000 слов. / Г.В. Бочарова. - М.: Проспект, 2013. - 816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, зачетных работ; выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, а также составление обучающимися портфолио или учебно-контрольных файлов.

Критерии оценки	Результаты обучения	Методы оценки
Понимать смысл и содержание высказываний на английском языке на профессиональные темы. Понимать содержание технической документации и инструкций на английском языке. Строить высказывания на знакомые профессиональные темы и участвовать в диалогах по ходу профессиональной деятельности на английском языке. Писать краткие сообщения на профессиональную тему.	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 сво-ей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения кон-трольных работ Оценка устных и письмен-ных ответов

знать:
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 профес-сиональной деятельности
особенности произношения
правила чтения текстов профессиональной направленности