

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____ **С.В. Самохвалов**

“ _____ ” _____ **2018 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград
2018 г.

Рассмотрено на заседании кафедры

Общеобразовательных дисциплин

Протокол № _____

от “ _____ ” _____ 2018 г.

Заведующая кафедрой

_____ Переверзева Ю.Г.

Согласовано

Заместитель директора по УР

_____ Тазов А.М.

Разработчик:

Преподаватель

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Андреева Н.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

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

*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*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that, that is why*;
- 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*;
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в *Present, Past, Future Simple, Present Continuous, Past Continuous, Present Perfect*; глаголов в *Present Simple* для выражения действий в будущем после *if, when*. Образование и употребление пассивного залога *Present, Past, Future Simple Passive*.

*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;
- осуществить 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 сообщение, содержащих наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы;
- описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

Понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- 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 из прочитанного необходимую, интересующую информацию;
- использовать и приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенции</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<p><i>ОК 1</i></p> <p><i>ПК</i></p> <p><i>1.1-1.4</i></p> <p><i>2.1.-2.8</i></p> <p><i>3.1-3.6</i></p> <p><i>4.1-4.5</i></p> <p><i>5.1-5.5</i></p>	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действий.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>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.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 2 ПК 1.1-1.4 2.1.-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5</p>	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование обобщенной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 3 ПК 1.1-1.4 2.1.-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5</p>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 4 ПК</p>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых</p>	<p>Организовывать работы коллектива и команды.</p>	<p>Психология коллектива.</p>

1.1-1.4 21.-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	задач. Планирование профессиональной деятельности.	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 ПК 1.1-1.4 21.-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	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 толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 9 ПК 1.1-1.4 21.-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	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	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи
ОК 10 ПК 1.1-1.4 21.-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5	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	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

			<p>деятельности,</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые),</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональной деятельности,</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
--	--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	228
Самостоятельная работа	54
Обязательная учебная нагрузка	162
Практические занятия	162
Консультации	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Прием пищи: завтрак, ланч, обед, ужин			48	
Тема 1.1 Завтрак. Меню завтрака	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на завтрак; вежливые формы приветствия. Грамматический материал: глагол “to have” в Present Simple tense, образование утвердительных, вопросительных, отрицательных предложений; местоимения much, many, few, little	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u> 1. Завтрак. Блюда, подаваемые на завтрак 2. Подача завтрака 3. Употребление глагола to have в Present Simple tense 4. Употребление местоимений many, much, few, little		8 2 2 2 2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: составить диалог «Подача завтрака», используя данные выражения и слова		4	
Тема 1.2 Ланч. Меню ланча	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на ланч; вежливые формы приглашения и предложения блюд. Грамматический материал: модальные глаголы can, may, must: значение, случаи употребления местоимения some, any, no и их производные	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u> 1. Ланч. Меню ланча 2. Подача и предложение блюд на ланч 3. Употребление модальных глаголов can, may, must		8 2 2 2	

	4. Употребление местоимений some, any, no и их производных		2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить грамматическое задание по теме «Модальные глаголы»		4	
<u>Тема 1.3</u> <u>Обед.</u> <u>Меню обеда</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на обед; вежливые формы предложения и рекомендации. Грамматический материал: Present Continuous tense, образование, употребление	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u> 1. Обед. Меню обеда 2. Подача и рекомендация блюд, подаваемых на обед 3. Употребление Present Continuous tense 4. Употребление Present Continuous tense		8 2 2 2 2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: составить диалог по теме «Обед», используя предложенные выражения и слова.		4	
<u>Тема 1.4</u> <u>Ужин.</u> <u>Меню ужина</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на обед; вежливые формы предложения, рекомендации и подачи блюд; Грамматический материал: Past Simple Tense	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u> 1. Ужин. Меню ужина 2. Подача и предложение блюд на ужин 3. Употребление правильных глаголов в Past Simple tense 4. Употребление неправильных глаголов в Past Simple tense		8 2 2 2 2	
	<u>Самостоятельная работа обучающегося</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: составить диалог по теме «Ужин», используя предложенные слова и выражения		2	
<u>Раздел 2</u> <u>Блюда по</u> <u>меню</u>			86	
<u>Тема 2.1.</u> <u>Закуски</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал: названия закусок, виды закусок, ингредиенты закусок и способы приготовления. Грамматический материал: Future Simple tense	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u>		8	

	1. Закуски. Виды закусок 2. Ингредиенты закусок, способы приготовления закусок 3. Перевод рецептов закусок 4. Употребление Future Simple tense		2 2 2 2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить перевод рецепта закуски с английского на русский язык		4	
<u>Тема 2.2</u> <u>Салаты</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал: лексика по теме: названия и ингредиенты салатов, виды салатов, способы приготовления салатов. Грамматический материал: Past Continuous tense	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u> 1. Салаты. Виды салатов 2. Ингредиенты салатов, способы приготовления салатов 3. Перевод рецептов салатов 4. Употребление Past Continuous tense		8 2 2 2 2	
	<u>Самостоятельная работы обучающихся</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить перевод рецепта салата с английского на русский язык		4	
<u>Тема 2.3</u> <u>Супы</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: названия супов, виды супов, ингредиенты и способы приготовления супов. Грамматический материал: сравнение времен Past Simple/Past Continuous	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u> 1. Супы. Виды супов 2. Ингредиенты супов и способы приготовления супов 3. Перевод рецептов супов 4. Сравнение времен Past Simple/Past Continuous		8 2 2 2 2	
	<u>Самостоятельная работа обучающегося</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить перевод рецепта супа с английского на русский язык		4	
<u>Тема 2.4.</u> <u>Вторые блюда</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: вторые блюда, названия вторых блюд, их виды, ингредиенты и способы приготовления вторых блюд Грамматический материал: сравнение времен групп Simple/Continuous	2	12	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u>		10	

	1. Вторые блюда. Виды вторых блюд 2. Ингредиенты и способы приготовления вторых блюд 3. Перевод рецептов вторых блюд 4. Сравнение времен групп Simple/Continuous 5. Сравнение времен групп Simple/Continuous <u>Самостоятельная работа обучающего</u> Выполнить задания на закрепление изученного материала: выполнить перевод рецепта второго блюда с английского на русский язык		2 2 2 2 2 2	
<u>Тема 2.5.</u> <u>Десерты</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: десерты, виды десертных блюд, названия десертов, ингредиенты десертов и способы приготовления десертов. Грамматический материал: Present Perfect tense	2	10	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Практические занятия</u> 1. Десерты. Виды десертов 2. Ингредиенты и способы приготовления десертов 3. Перевод рецептов десертных блюд 4. Употребление Present Perfect tense		8 2 2 2 2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить перевод рецепта десертного блюда с английского на русский язык		2	
<u>Тема 2.6</u> <u>Напитки</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: напитки, виды горячих и холодных напитков, чай, кофе, способы приготовления напитков Грамматический материал: сравнение времен Past Simple/Present Perfect <u>Практические занятия</u> 1. Напитки. Виды напитков 2. Чай, кофе. Способы приготовления напитков 3. Перевод рецептов приготовления горячих и холодных напитков 4. Сравнение времен Past Simple/Present Perfect	2	10 8 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить грамматическое задание по теме «Сравнение времен Past Simple/Present Perfect»		2	
<u>Тема 2.7</u> <u>Вина</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: вина, виды вин, правила подачи вин, виды коктейлей и их	2	10	ОК 1-5,9, 10

	<p>ингредиенты</p> <p>Грамматический материал по теме: пассивный залог</p> <p><u>Практические занятия</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вина. Виды вин 2. Правила подачи вин 3. Перевод рецептов коктейлей 4. Употребление пассивного залога <p><u>Самостоятельная работа обучающихся</u></p> <p>выполнение заданий на закрепление изученного материала:</p> <p>выполнить перевод рецепта коктейля с английского на русский язык</p>		<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p><u>Тема 2.8</u></p> <p>Здоровое питание.</p> <p>Диетическое питание</p>	<p><u>Содержание учебного материала</u></p> <p>Лексический материал по теме: виды диет, вегетарианство, диетические и вегетарианские блюда, ингредиенты диетических и вегетарианских блюд, способы приготовления диетических и вегетарианских блюд</p> <p>Грамматический материал: пассивный залог</p> <p><u>Практические занятия</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Диетическое питание. Виды диет 2. Вегетарианство. Вегетарианские блюда 3. Перевод рецептов диетических и вегетарианских блюд 4. Употребление пассивного залога 	2	<p>10</p> <p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	ОК 1-5, 9,10
	<p><u>Самостоятельная работа обучающихся</u></p> <p>выполнение заданий на закрепление изученного материала:</p> <p>выполнить перевод рецепта диетического/вегетарианского блюда с английского на русский язык</p>		2	
<p><u>Раздел 3</u></p> <p>Работа ПОП</p>			32	
<p><u>Тема 3.1</u></p> <p>Меню.</p> <p>Виды и планирование меню</p>	<p><u>Содержание учебного материала</u></p> <p>Лексический материал по теме: меню, виды меню, структура меню разных ПОП</p> <p>Грамматический материал: модальный глагол can и его эквивалентов</p> <p><u>Практические занятия</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Меню. Виды меню 2. Структура меню разных ПОП 3. Составление меню для ПОП 4. Употребление модального глагола can 5. Модальные эквиваленты глагола can 	2	<p>12</p> <p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	ОК 1-5, 9, 10

	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить проектное задание: составить меню для ПОП (кафе, бар, небольшой ресторан)		2	
<u>Тема 3.2</u> <u>Предметы</u> <u>сервировки.</u> <u>Сервировка</u> <u>стола</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал: названия предметов сервировки: посуда, приборы, стеклянная посуда, аксессуары; правила сервировки стола. Грамматический материал: модальный глагол may и его эквиваленты <u>Практические занятия</u> 1. Посуда и предметы сервировки стола 2. Правила сервировки стола 3. Описание сервировки стола 4. Модальный глагол may и его эквиваленты	2	10 8 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить проектное задание: описать сервировку стола		2	
<u>Тема 3.3.</u> <u>Санитария и</u> <u>безопасность</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: правила санитарии и безопасности на ПОП Грамматический материал: модальный глагол must и его эквиваленты: have to, be to, should, need <u>Практические занятия</u> 1. Санитария и безопасность на ПОП 2. Правила санитарии на ПОП 3. Модальный глагол must 4. Глаголы have to, to be to 5. Глаголы should, need	2	10 10 2 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
<u>Раздел 4</u> <u>Национальная</u> <u>кухня</u>			40	
<u>Тема 4.1</u> <u>Русская</u> <u>кухня</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: названия блюд русской кухни, ингредиенты и способы приготовления; особенности русской кухни. Грамматический материал: предложения условия I тип <u>Практические занятия</u> 1. Русская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности русской кухни 3. Перевод рецептов блюд русской кухни	1, 2	10 8 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10

	4. Предложения условия 1 тип		2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить перевод рецепта блюда русской кухни		2	
<u>Тема 4.2</u> Английская кухня	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: названия блюд английской кухни, ингредиенты и способы приготовления, особенности английской кухни Грамматический материал: предложения условия 1 тип <u>Практические занятия</u> 1. Английская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности английской кухни 3. Перевод рецептов блюд английской кухни 4. Предложения условия 1 тип	2	10 8 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Самостоятельная работа обучающегося</u> выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить перевод блюда английской кухни с английского на русский язык		2	
<u>Тема 4.3.</u> Американская кухня	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: названия блюд американской кухни, ингредиенты и способы приготовления, особенности американской кухни, особенности питания американцев Грамматический материал: причастия настоящего и прошедшего времени <u>Практические занятия</u> 1. Американская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности американской кухни 3. Особенности питания американцев 4. Употребление причастий настоящего и прошедшего времени	2	10 8 2 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Самостоятельная работа обучающегося</u> выполнение заданий на закрепление изученного материала: выполнить проектное задание в виде презентации «Блюда американской кухни»		2	
<u>Тема 4.4.</u> Европейская кухня	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: блюда европейской кухни, особенности блюд европейской кухни Грамматический материал: причастные обороты <u>Практические занятия</u> 1. Европейская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности европейской кухни	2	10 6 2 2	ОК 1-5, 9, 10

	3. Употребление причастных оборотов		2	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> выполнить проектное задание – презентация «Кухни народов мира»		4	
<u>Раздел 5</u> <u>Деловая</u> <u>документация</u>			10	
<u>Тема 5.1</u> <u>Деловая</u> <u>документация</u>	<u>Содержание учебного материала</u> Лексический материал по теме: деловые письма, правила оформления деловой документации, выражения и клише, употребляемые в деловых письмах <u>Практические занятия</u> 1. Деловые письма: виды деловых писем 2. Правила оформления деловых писем 3. Написание деловых писем	2	10 6 2 2 2	ОК 1-5, 9, 10
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> написать деловые письма: письмо запрос и ответ на письмо-запрос		4	
	<u>ВСЕГО:</u>		204	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии кабинета «Иностранного языка».

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя,

Рабочие места обучающихся,

Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования.

Технические средства обучения

Телевизор

Проектор

DVD-плеер

Магнитофон

В кабинете имеется комплект средств обучения в виде учебных пособий и книг для курса иностранного языка по программе учебного заведения:

- учебники

- словари (двоязычные).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2014. – 320с.

2. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 377с.

3. Федорова О.Н. Английский для профессионального развития: ресторанный и кейтеринговый бизнес. – М.: МСПИ, 2013. – 368с.

4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений/ Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.-320с.

3.2.2. Дополнительные источники

Базовые курсы

1. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/С.А.Воробьева. М.: Филоматис, 2006.-2006.-272с.

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – Ю.Б. Голицынский – 6-е изд.,- СПб.: КАРО, 2015.-544с.

3. Гончарова Г.А. Английский язык для гостиничного бизнеса: Учеб. пособие для учащихся нач. проф. учеб. заведений.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-144с.

4. Пушнова П.М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей: Учеб. пособие/П.М.Пушнова, В.А.Стороженко, А.С.Тяпкина.-М.: Высшая школа, 2014.-94с.

5. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. Book1, 2, 3. Express Publishing, 2013

6. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Food Service Industries. Book 1, 2, 3. Express Publishing, 2014.

3.2.3. Интернет-ресурсы

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com – интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков
www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
www.handoutonline.com
www.english-to-go.com
www.bbc.co.uk/videonation
www.icons.org.uk

Методические материалы

www.standart.edu.ru
www.internet-school.ru
www.onestopenglish.com
www.macmillan.ru
www.hlomag.co.uk
www.iatefl.org
www.developingteachers.com
www.etprofessional.com
www.longman.com
www.oup.com/elt/naturalenglish
www.oup.com/elt/englishfile
www.oup.com/elt/wordskills
www.britishcouncil.org/learnenglish.htm
www.teachingenglish.org.uk
www.bbc.co.uk/skillswise
www.bbclearningenglish.com
www.cambridgeenglishonline.com
www.teachitworld.com
www.teachers-pet.org
www.coilins.co.uk/corpus
www.flo-joe.com

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводится в виде практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление, освоение умений в области освоения профессиональной терминологии на иностранном языке.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается освоение лексического материала по темам, в том числе с использованием ИКТ.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по дисциплине, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на практических занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной

оценки результатов выполнения заданий практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения учебной дисциплины в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим оценку освоения лексического минимума и умений в его применении в профессиональной деятельности.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

[illegible]

<p>повседневные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <p><u>Диалогическая речь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять запрос информации; - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями; - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника; - 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. <p><u>Монологическая речь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; - кратко передавать содержание полученной информации; - рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; - рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; - описывать особенности жизни и культуры своей страны и стран изучаемого языка; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность; 	<p><i>лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.</i></p> <p><i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i></p>	
--	--	--

<p><u>Письменная речь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - небольшой рассказ; - заполнение анкет, бланков; - изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах; - составление плана действий; - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом; <p><u>Аудирование</u></p> <p>понимать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; - необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; - 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 информацию; <p><u>Чтение</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - извлекать необходимую, интересующую информацию; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни 		
--	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа может быть использована для проведения обучения по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на курсах дополнительного образования.