

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**обще профессиональный цикл**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
**по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Семилуки  
2019

Рабочая программа дисциплины Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22 декабря 2016 г № 44898)

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Составитель: Пывина Г.В., преподаватель ГБПОУ ВО «СПК», I квалификационной категории

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Цикловой методической комиссией  
общеобразовательной подготовки

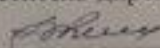
Председатель

 Л.В.Матыцина

19.06.2019 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УР



Л.В.Соломина

19.06. 2019 г.

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: ФИО, должность ГБПОУ ВО "СПК"

Ретинский А.А. методист

Содержательная экспертиза: ФИО, должность ГБПОУ ВО "СПК"

Матыцина Л.В. председатель ММК

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: ФИО, должность, полное название ОУ СПО филиал  
ВО

Тодикова В.С. декан факультета эквайринга  
и управления, зав. кафедрой сервиса  
ресторанного бизнеса, д.т.н., профессор  
ФГБОУ ВО "ВГУИТ"



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	15
3. Условия реализации дисциплины	21
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	23
5. Приложение 1	27
6. Приложение 2	29
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	31

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной

**образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Базовая часть -36 часов

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<p><i>Общие умения</i></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</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><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в</p>	<p>Знать терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикуль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p>

<p>         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;       </p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>         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><i>Письменная речь</i></p> <p>         небольшой рассказ (эссе);          заполнение анкет, бланков;          написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.       </p>	<p>         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><i>Аудирование</i>  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.</p> <p><i>Чтение</i>  извлекать необходимую,  интересующую  информацию;  отделять главную  информацию от  второстепенной;  использовать  приобретенные знания и  умения в практической  деятельности и  повседневной жизни.</p>	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или  проблему в  профессиональном и/или  социальном контексте.  Анализировать задачу</p>	<p>Актуальный профессиональный и  социальный контекст, в котором  приходится работать и жить.  Основные источники информации и  ресурсы для решения задач и проблем</p>

	<p>и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>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</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</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология</p>

	<p>деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>



В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК) :

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться профессиональные компетенции (ПК) :

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд ,кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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,кролика.

Приготовление , оформление и подготовка к реализации блюд ,кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента:

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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд ,кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента:

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 ,заправоч 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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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 и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК.5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК.5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### Вариативная часть -24 часа

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований работодателей для повышения конкурентных способностей на региональном рынке труда.

В соответствии с требованиями, основанными на условиях подготовки квалифицированных рабочих, обучающиеся должны свободно владеть разговорной лексикой профессиональной направленности по изучаемым темам и применять ее в дальнейшей профессиональной деятельности. Для этого они должны овладеть необходимыми лексическими единицами и определенным грамматическим минимумом.

В связи с выделением часов на вариативную часть введены темы «Профессиональная деятельность специалиста» и «Поездка за границу».

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:*

#### *Диалогическая речь*

Совершенствование умений участвовать в диалогах-расспросах, диалогах-побуждениях к действию, диалогах-обмене информацией, в диалогах смешанного типа, включающих элементы разных типов диалогов на основе расширенной тематики, в ситуациях официального и неофициального повседневного общения, включая профессионально-ориентированные ситуации.

Развитие умений:

- участвовать в разговоре, беседе в ситуациях повседневного общения, обмениваясь информацией, уточняя ее, обращаясь за разъяснениями, выражая свое отношение к высказываемому и обсуждаемому;
- беседовать при обсуждении книг, фильмов, теле- и радиопередач;
- участвовать в полилоге, в том числе в форме дискуссии с соблюдением речевых норм и правил поведения, принятых в странах изучаемого языка, запрашивая и обмениваясь информацией, высказывая и аргументируя свою точку зрения, возражая, расспрашивая собеседника и уточняя его мнения и точки зрения, беря на себя инициативу в разговоре, *внося пояснения/дополнения*, выражая эмоциональное отношение к высказанному обсуждаемому/прочитанному/увиденному.

#### *Монологическая речь*

Развитие умений:

- подробно/кратко излагать прочитанное/прослушанное /увиденное;
- описывать события, излагать факты;
- представлять свою страну и ее культуру в иноязычной среде, страны изучаемого языка и их культуры в русскоязычной среде;
- высказывать и аргументировать свою точку зрения; делать выводы; оценивать факты/события, происходящие в современной жизни.

#### *Аудирование*

Дальнейшее развитие умений понимать на слух (с различной степенью полноты и точности) высказывания собеседников в процессе общения.

- понимать основное содержание устных диалогов, монологов и полилогов, теле- и радиопередач по знакомой и частично незнакомой тематике.
- относительно полно понимать высказывания носителей языка в наиболее типичных ситуациях повседневного общения и элементарного профессионального общения.

Развитие умений:

- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты, определять свое отношение к ним;

- извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию;

### *Чтение*

Дальнейшее развитие всех основных видов чтения текстов профессиональной направленности:

ознакомительного чтения – с целью понимания основного содержания;

- изучающего чтения – с целью полного понимания информации прочитанных текстов для ориентировки в ситуациях повседневного общения, а также научно-популярных статей в рамках выбранной профессии;

- просмотрового/поискового чтения – с целью извлечения необходимой/искомой информации из текста, статьи или нескольких статей, информационно-справочного материала.

Развитие умений:

- выделять необходимые факты/сведения;

-отделять основную информацию от второстепенной;

- определять временную и причинно-следственную взаимосвязь событий и явлений;

-прогнозировать развитие/ результат излагаемых фактов/событий;

-обобщать описываемые факты/явления;

-оценивать важность/новизну/*достоверность* информации;

-понимать смысл текста и его проблематику, используя элементы анализа текста;

-отбирать значимую информацию в тексте /ряде текстов для решения задач профессиональной деятельности.

### *Письменная речь*

Развитие умений:

- писать личное и деловое письмо: сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка (автобиография, резюме, анкета);

-*излагать содержание прочитанного/прослушанного иноязычного текста* в тезисах, рефератах, *обзорах*;

- описывать события/факты/явления; сообщать/запрашивать информацию, выражая собственное мнение/суждение.

### *Перевод*

На профильном уровне необходимо осуществлять развитие профессионально-ориентированных умений письменного перевода текстов с иностранного языка на русский. При обучении письменному переводу как двуязычной коммуникативной деятельности обучающиеся овладевают:

- навыками использования толковых и двуязычных словарей, другой справочной литературы для решения переводческих задач;

- навыками использования таких переводческих приемов, как замена, перестановка, добавление, опущение, калькирование;

- технологией выполнения таких типов письменного перевода, как полный\выборочный письменный перевод;

-умениями редактировать текст на родном языке;

-уметь справляться с возможными переводческими трудностями и путями их преодоления, с типами безэквивалентной лексики и способами ее передачи на родном языке, типами интернациональной лексики и таким явлением, как «ложные друзья переводчика». Иноязычными материалами для перевода служат тексты, соотносимые по своей тематике с выбранной профессией.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать** :*

- правила правописания;
- правила совершенствование орфографических навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу профессиональной направленности;
- способы совершенствования слухо-произносительных и ритмико-интонационных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу.
- лексический минимум профессиональной направленности и методы его реализации;
- знать способы развития навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики профессиональной направленности,
- наиболее распространенные устойчивые словосочетания, реплики-клише речевого этикета, характерные для культуры стран изучаемого языка, а также термины в рамках выбранной профессии
  
- способы совершенствования навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложноподчиненных и сложносочиненных предложениях, в том числе условных предложениях с разной степенью вероятности: вероятных, маловероятных и невероятных: Conditional I, II, III.
  
- способы совершенствования навыков распознавания и употребления в речи видовременных форм глаголов ;
- функциональную значимость предлогов и совершенствование навыков их употребления в речи: во фразах, выражающих направление, время, место действия;
- систематизировать знания о месте наречий в предложении; о разных средствах связи в тексте для обеспечения его целостности, например, наречий (firstly, finally, at last, in the end, however, etc).
- навыки самоконтроля правильности лексико-грамматического оформления речи.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	60
<b>Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	58
<i>в том числе:</i>	
лекции	Не предусмотрено
уроки	48
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	10
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Консультации	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	2
<b>Промежуточная аттестация (консультация перед экзаменом; экзамен)</b>	Не предусмотрено
Форма аттестации по семестрам: 5 семестр- дифференцированный зачет	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p> <p>Освоение лексического материала по теме « Продукты питания и способы кулинарной обработки»</p> <p>Грамматический материал: Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>- безличные предложения;</li> <li>- понятие глагола-связки.</li> </ul>	<p><b>10</b></p>
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и</b>	<p><b><i>Содержание учебного материала</i></b></p> <p>Освоение лексического материала по теме «Типы предприятий общественного питания и работа персонала»</p> <p>Грамматический материал:</p>	<p><b>4</b></p>



<b>работа персонала</b>	- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b> Освоение лексического материала по теме: «Составление меню. Названия блюд»  Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №1 Составление меню (по выбору)</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b> Освоение лексического материала по теме: «Кухня. Производственные помещения и оборудование»  Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	<b>2</b>
	<b><i>Содержание учебного материала</i></b> Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	<b>2</b>
<b>Тема 5. Кухонная,сервировочная и барная посуда</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>4</b>

<b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	Освоение лексического материала по теме «Обслуживание посетителей в ресторане» Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	
	<b>Практическое занятие № 2 Составление диалога «В ресторане»</b>	2
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Освоение лексического материала по теме «Система закупок и хранения продуктов»  Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Освоение лексического материала по теме «Организация работы официанта и бармена»  Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	Освоение лексического материала по теме «Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд»  Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	
	<b>Практическое занятие № 3 : Работа с текстами «Кухни народов мира»</b>	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентации по теме «Национальные кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме чтение, перевод текстов	2

<p><b>Тема 10</b> <b>Профессиональ</b> <b>ная</b> <b>деятельность</b> <b>специалиста.</b></p>	<p>Освоение лексического материала по теме «Профессиональная деятельность специалиста»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повторение времён страдательного залога;</li> <li>- времена Future –in-the-Past;</li> <li>- повторение правила согласования времён;</li> <li>- систематизация знаний о косвенной речи;</li> </ul> <p>пунктуация.</p> <p>Введение лексики. Актуализация лексики в упражнениях. Выполнение упражнений на развитие лексико-грамматических навыков, навыков устной речи. Работа с текстом по теме. Выполнение упражнений на развитие лексико-грамматических навыков, навыков устной речи. Выполнение грамматических тестов. Аудирование.</p>	<p>12</p>
<p><b>Практическое занятие № 4 Составление и заполнение резюме</b></p>		<p>2</p>
<p><b>Тема 11.</b> <b>Поездка за</b> <b>границу.</b></p>	<p>Освоение лексического материала по теме «Поездка за границу»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- словообразование;</li> <li>- предлоги и их употребление;</li> <li>- фразовые глаголы;</li> <li>- употребление инфинитива и инфинитивных оборотов в разговорной речи;</li> </ul> <p>распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения.</p> <p>Введение лексики. Актуализация лексики в упражнениях. Работа с текстом по теме. Выполнение упражнений на развитие лексико-грамматических навыков, навыков устной речи. Развитие монологической и диалогической речи. Аудирование</p>	<p>12</p>

	<b>Практическое занятие № 5 Составление диалога «В аэропорту»</b>	2
	<b>Всего</b>	<b>60</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка; лабораторий –не предусмотрено

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- Доска учебная
- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места обучающихся
- Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования
- Мебель для использования аппаратуры

#### **Технические средства обучения:**

Магнитофон  
Диски для аудирования  
Ноутбук преподавателя с лицензионным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

##### **3.2.1 Печатные издания**

- 1.Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2018.
- 2.Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018.-320с.
- 3.Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия,2016.-320с.

##### **3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)**

- 1.Маньковская З.В. Английский язык: учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/930483>
2. Радовель В.А. Английский язык для технических вузов : учеб. пособие / В.А. Радовель. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2017. — 284 с. — (Высшее образование). —

<https://doi.org/10.12737/13530>. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/794676>

3. Портал для изучающих английский язык. Режим доступа: <http://www.study.ru>

4. Ресурсы для изучения английского языка. Режим доступа:

<http://www.englishonline.co.uk>

5. Сетевое образовательное сообщество «Открытый класс». Режим доступа:

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

6. Журнал Издательского дома "Первое сентября". Режим

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p><b>Знать:</b>  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</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><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  - диктантов;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>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. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>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;</p> <p><i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>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</p>	



<p>(согласие, несогласие, оценку) 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><i>Монологическая речь</i>  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><i>Письменная речь</i>  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i>  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</p>	<p>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 интонация.</p> <p>-Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>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.</p> <p>Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений :  отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p>	
--	---	--

<p>необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</li> <li>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</li> <li>- Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</li> <li>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</li> <li>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</li> </ul>	
---	--	--

## Приложение 1

### ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Результаты( освоенные ОК)	Основные показатели оценки результатов.	Формы и методы контроля и оценки.
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>участие в работе научно-студенческих обществ, -выступления на научно-практических конференциях, -участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/ специальностью</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  - на практических занятиях</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- анализ профессиональных ситуаций;  - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач</p>	<p>- при проведении контрольных работ, дифференцированных зачетов</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала</p>	
<p>ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные, при изучении</p>	

учетом особенностей социального и культурного контекста.	теоретического материала	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.	
ОК .10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала	

**Приложение 2**

**РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ  
ЗАНЯТИЙ**

<b>ОК</b>	<b>Активные и интерактивные формы проведения занятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Учебная дискуссия по теме «Значимость моей будущей профессии для развития отрасли общественного питания»
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Поиск, просмотр и обсуждение учебного видеоролика «Собеседование при устройстве на работу»
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Учебная дискуссия «Я – будущий шеф-повар»
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Поиск, просмотр и обсуждение учебного видеоролика «Организация работы кафе»
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Деловая игра «Прием иностранной делегации»

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Подготовка презентации «Новые технологии в отрасли общественного питания»
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Практическое занятие «Составление и заполнение резюме при устройстве на работу»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В  
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

<p>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;</p>	
<p><b>БЫЛО</b></p>	<p><b>СТАЛО</b></p>
<p>Основание:</p> <p>Подпись лица, внесшего изменения</p>	