

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 07. Иностранный язык

по профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

РАССМОТРЕНО
методической комиссией
естественно-научного цикла
«___» августа 2018 г.
Председатель _____ Хаженева Л.М.,
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от ___ августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
«___» _____ 2018 г.
_____ В.А. Чвикалов

Рабочая программа ОП.07 Иностранный язык разработана с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898 и примерной программы 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «КТТ и ЖТ».

Разработчик: _____ Самойлова Т.А., преподаватель иностранных языков ГБПОУ КТТ и ЖТ

Рецензенты:
(внешняя рецензия)
М.П.

Квалификация по диплому:

(внешняя рецензия)
М.П.

Квалификация по диплому:

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем Самойловой Т.А.

Рабочая программа разработана с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898 и примерной программы 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.

В результате изучения программного материала обучающиеся должны 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:

- 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.

Оценка структуры рабочей программы:

Дисциплина ОП.07 Иностранный язык входит в состав общепрофессионального цикла основной профессиональной программы. При освоении учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык по профессии 43.01.09 Повар, кондитер образовательная аудиторная учебная нагрузка по данной дисциплине составляет 128 час. Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов).

Программа включает в себя пояснительную записку, тематический план, представлены условия реализации учебной дисциплины, календарный - тематический план, требования к знаниям, умениям и навыкам студентов, содержательную часть программы, перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, образовательных интернет - ресурсов для студентов и преподавателей, а также способы контроля и оценки освоения учебной дисциплины.

В пояснительной записке указаны цели изучения предмета, направленные на получение и усвоение знаний о современном информационном обществе, развитии интеллектуальных, творческих способностей и познавательной деятельности, анализа явлений восприятия информации.

Структура программы соответствует наличию обязательных общепризнанных компонентов и включает в себя: пояснительную записку, общую характеристику учебной дисциплины, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, содержание учебной дисциплины, тематическое планирование, характеристику основных видов деятельности студентов на уровне учебных действий, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины, рекомендуемый список учебной литературы.

Рабочая программа составлена методически грамотно с учетом требований единой образовательной программы, обеспечивает профильный уровень общего среднего образования, учитывающая специфику осваиваемых профессий.

Материалы данной программы соответствуют специфике курса ОП.07 Иностранный язык по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и могут быть использованы в учебном процессе ГБПОУ «ККТ и ЖТ».

Оценка соответствия тематики практических занятий, требованиям подготовки выпускника по профессии и содержанию рабочей программы: программа составлена с учетом необходимости проведения входного контроля, текущего и промежуточной аттестации. В программе уделено особое внимание использованию разнообразных форм и видов самостоятельной деятельности учащихся.

Язык, стиль изложения и терминология являются доступными для понимания.

Рекомендаций и замечаний по содержанию программы не имеется

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ОП.07 Иностранный язык может быть использована для обеспечения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент

Ефремова Наталья Николаевна
Преподаватель иностранного языка ГБПОУ
«Кропоткинский медицинский колледж»

подпись

Квалификация по диплому

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем Самойловой Т.А.

Рабочая программа разработана с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898 и примерной программы 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.

В результате изучения программного материала обучающиеся должны 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:

- 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.

Оценка структуры рабочей программы:

Дисциплина ОП.07 Иностранный язык входит в состав общепрофессионального цикла основной профессиональной программы. При освоении учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык по профессии 43.01.09 Повар, кондитер образовательная аудиторная учебная нагрузка по данной дисциплине составляет 128 час, а самостоятельная работа студентов составляет 24 часа.

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов).

Программа включает в себя пояснительную записку, тематический план, представлены условия реализации учебной дисциплины, календарный - тематический план, требования к знаниям, умениям и навыкам студентов, содержательную часть программы, перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, образовательных интернет-ресурсов для студентов и преподавателей, а также способы контроля и оценки освоения учебной дисциплины.

В пояснительной записке указаны цели изучения предмета, направленные на получение и усвоение знаний о современном информационном обществе, развитии интеллектуальных, творческих способностей и познавательной деятельности, анализа явлений восприятия информации.

Структура программы соответствует наличию обязательных общепризнанных компонентов и включает в себя: пояснительную записку, общую характеристику учебной дисциплины, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, содержание учебной дисциплины, тематическое планирование, характеристику основных видов деятельности студентов на уровне учебных действий, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины, рекомендуемый список учебной литературы.

Рабочая программа составлена методически грамотно с учетом требований единой образовательной программы, обеспечивает профильный уровень общего среднего образования, учитывающая специфику осваиваемых профессий.

Материалы данной программы соответствуют специфике курса ОП.07 Иностранный язык по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и могут быть использованы в учебном процессе ГБПОУ «ККТ и ЖТ».

Оценка соответствия тематики практических занятий, требованиям подготовки выпускника по профессии и содержанию рабочей программы: программа составлена с учетом необходимости проведения входного контроля, текущей и промежуточной аттестации. В программе уделено особое внимание использованию разнообразных форм и видов самостоятельной деятельности учащихся.

Язык, стиль изложения и терминология являются доступными для понимания.

Рекомендаций и замечаний по содержанию программы не имеется.

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ОП.07 Иностранный язык может быть использована для обеспечения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент

Ходотова Инна Геннадьевна
Преподаватель иностранного языка ГБПОУ
«Кропоткинский медицинский колледж»

подпись

Квалификация по диплому

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	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>Общие умения</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>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) 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</p>	<p>профессиональную 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; 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>переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>Монологическая речь</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>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях 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>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию;</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>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>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.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять 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>
ОК 02	<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>
ОК 03	<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>

ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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 профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ЛР 17	Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	
ЛР 20	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	128
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
практические занятия	127
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	-
Промежуточная аттестация	1

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Коды компетенций и личностных результатов², формированию которых способствует элемент программы</i>
1	2	3	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - безличные предложения; 	25	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	- понятие глагола-связки.		
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	4	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	3	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past,		

	Future Simple/Indefinite.		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	6	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена». Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
Тема 9. Как и что едят в Великобритании	Содержание учебного материала	14	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме « Как едят американцы», « Что едят англичане», «Британская кухня», «Рецепты традиционных английских блюд», «Ирландская еда», «Хорошие манеры для англичанина и американца», «Чайная церемония в Британии», Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Общий падеж, Притяжательный падеж, Конструкция there is/there are, Многозначность слова that, Образование причастия прошедшего времени, Функции причастия прошедшего времени в предложении, Глагол to have в Present.		

Тема 10. Национальная кухня	Содержание учебного материала	14	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме: «Русская кухня», «Национальные русские блюда», «Рецепты русских блюд», «Ежедневное русское меню», «Кавказская кухня», «Украинская кухня», «Белорусская кухня» Грамматический материал: Прошедшее простое (неопределенное) место. Модальный глагол Can, Модальный глагол May, Модальный глагол Must, Модальный глагол Need, Модальные глаголы Should, ought to, Повелительное наклонение.		
Тема 11. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	13	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран», «Китайская кухня», «Японская кухня», «Тайская кухня», «Национальная кухня Франции», «Национальная кухня Италии», «Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд». Грамматический материал: Совершенные времена глагола: The Present Perfect Tense. Past Perfect Tense. Совершенные времена глагола: The Future Perfect Tense. Повелительное наклонение. Прошедшее простое (неопределенное) место. Будущее простое (неопределенное) время.		
Тема 12. Приготовление пищи	Содержание учебного материала	11	ОК 1-5,9,10 ЛР 17-18, ЛР 20.
	Освоение лексического материала по теме: «Подготовка к празднику», «Способы приготовления пищи», «Современные технологии приготовления пищи», «Меры веса», «Приготовление в стиле фьюжн». Грамматический материал: Модальный глагол Can. Модальный глагол May, Модальный глагол Must, Модальный глагол Need. Функции причастия настоящего времени в предложении. Модальные глаголы Should, ought to.		
Тема 13. 6Моя	Содержание учебного материала	6	ОК 1-5,9,10

<i>профессия</i>	Освоение лексического материала по теме: «Моя профессии – повар», «Основные факторы выбора профессии», «Поиск работы» Грамматический материал: Конструкция to be going to do smth. Степени сравнения прилагательных, Многозначность глагола shall.		<i>ЛР 17-18, ЛР 20.</i>
<i>Тема 14. Здоровое питание</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>15</i>	<i>ОК 1-5,9,10</i> <i>ЛР 17-18, ЛР 20.</i>
	Освоение лексического материала по теме: «Здоровая и вредная еда», «Вегетарианство», «Как остаться здоровым», «Безопасная еда», «Калорийность продуктов», «Диетическое меню», «Витамины в питании», «Правильное пищевое поведение». Грамматический материал: Многозначность глагола will. Многозначность глагола would, Пассивный (страдательный) залог, Союзы either... or, neither ...nor, Существительное в функции определения, Многозначность слов, Причастие настоящего времени.		
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>1</i>	
Всего		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

1.2.1. Печатные издания

1. 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, 2012.-320с./

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>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</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена 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>положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки.</p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<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 дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника,</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.</p>	

<p>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> 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;</p>	<p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к</p>	
--	--	--

<p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p><i>профессиональной направленности</i></p> <p>- Умение понять логические связи слов в предложении</p> <p>ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>- Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <p>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</p> <p>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
--	---	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024