Министерство образования и науки РД
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Дагестан
«Колледж народных промыслов и туризма»

Рекомендовано к утверждению
Методическим советом ГБПОУ «КНПиТ»
Председатель методического совета
_____ Х.И. Алекберова

Утверждаю:
Зам.Директора по УПР
_____ А.Р. Сурхаева

Рабочая программа учебной дисциплины:

ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по профессии (специальности) СПО: *43.01.09 Повар*

Форма обучения- очная

Программа одобрена на заседании ПЦК общественных дисциплин.

Председатель ПЦК

_____ Джалалова П.Р.

_____ 2020

2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…..

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

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:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 - 1.4, ПК 2.2 - 2.8, ПК 3.2 - 3.6, ПК 4.2 - 4.5, ПК 5.2 - 5.5	*Общие умения* - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями; - выражать свое отношение	- 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.

	(согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик) – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); - завершать общение; *Монологическая речь* - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; - кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. *Письменная речь* - небольшой рассказ (эссе); - заполнение анкет, бланков; - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать: - основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. - отделять главную информацию	- 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. - количественныеместоимения 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;

	от второстепенной; - выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* - извлекать необходимую, интересующую информацию; - отделять главную информацию от второстепенной; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.

	источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
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.	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.

	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося _80_часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося _74_ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*80*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*74*
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
Итоговая аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП 08 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
	Тематика практических занятий		
Тема 1 Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Лексический материал по теме: «Типы предприятий общественного питания, персона» Грамматический материал: - 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, образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	*4*	*2, 3*
Тема 2. Лексика на тему «Виды меню»	Содержание учебного материала Изучение новой лексики по теме; чтение и перевод текста по теме; составление монологов на английском языке Практические занятия Самостоятельная работа обучающихся: Составить меню кафе	*1* *1*	
Тема 3 Продукты питания и	Лексический материал по теме (продукты, овощи, фрукты способы	*4*	*2, 3*

способы кулинарной обработки	приготовления). Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки		
Тема 4 Структура меню и рецепты блюд	Лексический материал по теме: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Завершенные времена глагола. Количественныеместоимения Much, many, few, a few, little, a little	*3*	*2,3*
Тема 5 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Лексический материал по теме: «Кухное оборудование», «Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. Самостоятельная работа обучающихся: Написать сочинение на тему «Работа кухни»	*3* *1*	*2, 3*

Тема 6 Кухонная, сервировочная, барная посуда	Лексический материал по теме: «Кухонная, сервировочная, барная посуда» Грамматический материал: Времена группы Continuous Самостоятельная работа обучающихся: Составить описание сервировки стола	*3* *1*	*2, 3*
Тема 7 Обслуживание посетителей в ресторане	Лексический материал по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане» Грамматический материал: Условные предложения II типа Самостоятельная работа: Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	*3* *1*	*2, 3*
Тема 8 Система закупок и хранения продуктов	Лексический материал по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: Инфинитив, инфинитивные конструкции	*3*	*2, 3*
Тема 9 Организация работы бармена и сомелье	Лексический материал по теме: «Организация работы бармена и сомелье» Грамматический материал: Временные формы страдательного залога	*3*	*2, 3*
Тема 10 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Лексический материал по теме: «Кухни разных стран» Грамматический материал: Грамматические средства для выражения будущего времени: Simple Future, to be going to, Present Continuous Самостоятельная работа: Подготовить презентации по национальным кухням, используя лексический и грамматический материал	*2* *1*	*2, 3*
Тема 11	Лексический материал по теме: «Правильное питание», «Питательные	*3*	*2, 3*

Здоровая пища	вещества», «Биологически активные вещества». Разговорная практика "Мы накрываем на стол". Грамматический материал: Степени сравнения имен прилагательных.		
Тема 12 Овощи, зелень, приправы	Лексический материал по теме «Качественные характеристики. Кулинарные характеристики овощей, зелени, приправ». Разговорная практика "В овощном магазине". Грамматический материал: Исключения в степенях сравнения прилагательных	*3*	*2, 3*
Тема 13 Фрукты, ягоды	Лексический материал по теме «Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов». Грамматический материал: «Местоимение. Личные местоимения»	*4*	*2, 3*
Тема 14 Картофель	Лексический материал по теме: «История появления картофеля в Европе. Блюда из картофеля» Грамматический материал: «Указательные местоимения»	*2*	*2, 3*
Тема 15 Мука и мучные изделия	Лексический материал по теме: «Мука и ее применение. Крупяные блюда»»	*2*	*2, 3*
Тема 16 Мясо, птица, дичь	Лексический материал по теме: «Мясная гастрономия. Блюда из мяса, птицы и дичи»	*2*	*2, 3*
Тема 17 Рыба, продукты моря	Лексический материал по теме: «Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд». Грамматический материал: «Неопределенные местоимения»	*4*	*2, 3*
Тема 18 Молоко и молочные продукты	Лексический материал по теме: «Польза молока для организма человека. Молочные блюда и продукты».	*4*	*2, 3*

	Грамматический материал: «Возвратное местоимение»		
Тема 19 Масло и сыр	Лексический материал по теме: «Масло. Качественные характеристики. Сыры. Виды сыров. Хранение сыра». Грамматический материал: «Относительные местоимения»	*4*	*2, 3*
Тема 20 Яйца и блюда из яиц	Лексический материал по теме: «Питательная ценность яиц. Блюда из яиц». Грамматический материал: «Имя числительное»	*2*	*2, 3*
Тема 21 Диалог на тему «В ресторане»	Содержание учебного материала Изучение новой лексики по теме; выполнение лексических упражнений; составление монологов и диалогов на английском языке Практические занятия	2	2,3
Тема 22 Речевой этикет	Лексический материал по теме: «Встреча гостей, приглашение в зал. Предложение места, меню, прейскуранта». Грамматический материал: «Множительные числительные»	*2*	*2, 3*
Тема 23 Подготовка к обслуживанию	Лексический материал по теме: «Сервировка стола Предметы сервировки. Меню». Составление словаря профессиональных терминов. Составление функциональных ситуаций по теме.	*2*	*2, 3*
Тема 24 Завтрак	Лексический материал по теме: «Составление меню завтрака. Составление меню завтрака». Разговорная практика. Диалоги: "Заказ завтрака", Заказ завтрака по телефону". Грамматический материал: «Спряжение вспомогательных глаголов to do, to have	*2*	*2, 3*
Тема 25 Обед.	Лексический материал по теме: «Составление меню обеда. Заказ обеда.	*2*	*2, 3*

Заказ обеда	Холодные закуски. Бульоны, рыбные вторые блюда». Грамматический материал: «Глаголы с приставками».		
Тема 26 Ужин	Составление и предложение меню для ужина. Заказ ужина (фирменные закуски). Блюда из дичи. Десерты. Фрукты. Разговорная практика "Заказ ужина в номер гостиницы".	*2*	*2, 3*
Тема 27 Моя будущая профессия повар	Составление резюме и заполнение анкеты для приема на работу. Собеседование на должность повара. Самостоятельная работа Составить собственное резюме для приема на работу.	*1* *1*	*2, 3*
Тема 28 Подготовка к итоговой проверочной работе	Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к итоговой проверочной работе	*1*	*1*
Тема **29** Итоговая проверочная работа	Выполнение итоговой проверочной работы	*1*	*1*
	ВСЕГО:	*80 часов*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места (30);

- рабочее место преподавателя (1);

3.2. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор (1 шт.);

- экран (1 шт.);

- комплект презентационных слайдов по темам курса дисциплины (1 шт.).

3.3. Специализированная учебная мебель:

- стенды;

- шкафы.

3.4. Печатные пособия.

Учебно-методические комплексы.

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Звенигородская Н., С., Английский язык для специалистов сферы общественного питания – English for Cooking and Catering : учебник для студентов учреждений сред. проф. Образования. – М., 2017г.

Дополнительные источники:

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – М., 2016 г.
2. Голубев А. П., Балюк Н. В. Английский язык для специальности «Туризм». –М., 2018г.
3. Verginia Evans. Sport Light . 10 класс Учебник для общеобразовательных организаций. Москва: «Просвещение», 2018г.
4. Verginia Evans / SportLight. 11 класс. Учебник для общеобразовательных организаций. Москва. «Просвещение». 2017 г.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. www.macmillaenglish.com -интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков.
2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
4. www.handoutsonline.com
5. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
6. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
7. www.icons.org.uk
8. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio
9. www.standart.edu.ru
10. www.internet-school.ru
11. www.onestopenglish.com.
12. www.macmillan.ru.
13. www.hltmag.co.uk (articles on methodology)
14. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
15. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
16. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
17. www.longman.com
18. www.oup.com/elt/naturalenglish
19. www.oup.com/elt/englishfile
20. www.oup.com/elt/wordskills
21. www.bntishcounciI.org/learnenglish.htm
22. www.teachingenglish.org.uk
23. www.bbc.co.uk/skillswise N/
24. www.bbclearningenglish.com
25. www.cambridgeenglishonline.com
26. www.teachitworld.com
27. www.teachers-pet.org
28. www.coilins.co.uk/corpus

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	*сообщение, рассказ, сочинение – миниатюра, анкета, диалог, резюме, высказывание своего мнения, диспут, доклад, тестирование, чтение газет, журналов и произведен ий писателей англоязычных стран.*
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	
самостоятельно совершенствова ть устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	
Знания:	
лексический (1200 – 1400 лексических единиц) минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;	*Тестирование, контрольная работа, опрос: устный, письменный.*
грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;	*работа с литературными первоисточниками, поиск информации по справочной литературе, тестирование, контрольная работа.*
Практический опыт:	
-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	*-практические занятия*
-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	*-практические занятия*
-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	*-практические занятия*

и бытовые). -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	 *-практические занятия* *-практические занятия* *-практические занятия*