

профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Одобрена на заседании
цикловой комиссии
гуманитарных дисциплин

Зам. директора по УМР
И.В. Ерохина

Разработана на основе ФГОС СПО
По профессии 43.01.09 Повар,
кондитер, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
РФ от 09.12.2016 № 1569,
примерной основной
образовательной программы

Разработчик: Э.В. Григорьева, преподаватель английского языка

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

уметь:

Общие умения

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

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания,

- выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

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

Письменная речь

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

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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.

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, кролик

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.

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, заправок 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.

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.

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, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

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

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

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; 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></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение</p>	<p>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; имена существительные: 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,</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></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i></p> <p>небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнение анкет, бланков;</p> <p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты;</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;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p>	<p>образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present , Past, Future Perfect;</p>
--	---	--

	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
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	<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</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное</p>

	задач Использовать современное программное обеспечение	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	100
практические занятия	92
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.07. Иностранный язык**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	
Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.			
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). 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.</p>	2	ОК 1-5,9,10
	Практические занятия		
	<p>2. Практическое занятие 1 Работа над тематическим текстом «Способы приготовления». Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).</p>	2	ОК 1-5,9,10
	<p>3. Практическое занятие 2 Работа над монологической речью «Способы приготовления (продукты, овощи, фрукты)». Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</p>	2	ОК 1-5,9,10
	<p>4. Практическое занятие 3 Работа над диалогической речью «Способы приготовления». Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с</p>	2	ОК 1-5,9,10

	инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения.		
	5.Практическое занятие 4 Работа над тематическим текстом «Подготовка к вечеринке». Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.	2	OK 1-5,9,10
	Самостоятельная работа		OK 1-5,9,10
	Подготовить перевод текста «Eating out».	3	OK 1-5,9,10
Раздел 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.			
	Содержание учебного материала		
	6. 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	2	OK 1-5,9,10
	Практические занятия		
	7.Практическое занятие 5 Техника перевода «Персонал кухонных работников». Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	2	OK 1-5,9,10
	8.Практическое занятие 6 Работа над монологической речью «Персонал кухонных работников». Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля	2	OK 1-5,9,10
	9.Практическое занятие 7 Техника перевода «Как я стал поваром». Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	OK 1-5,9,10
	10.Практическое занятие 8 Работа над монологической речью «Профессия повара».	2	OK 1-5,9,10
	Самостоятельная работа		OK 1-5,9,10
	Написать сочинение на тему «Работа кухни».	3	OK 1-5,9,10
Раздел 3.			

Структура меню и рецепты блюд.			
	Содержание учебного материала		
	<p>11. Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p>	2	
	Практические занятия		
	<p>12.Практическое занятие 9 Работа над тематическим текстом «Названия блюд». Завершенные времена глагола.</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<p>13.Практическое занятие 10 Техника перевода «Виды меню и структура меню».</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<p>14.Практическое занятие 11 Работа над тематическим текстом «Рецепты салатов».</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<p>15.Практическое занятие 12 Техника чтения «Рецепты закусок». Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Самостоятельная работа		<i>OK 1-5,9,10</i>
	Составить меню ресторана, кафе.	3	<i>OK 1-5,9,10</i>
Раздел 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала		
	<p>16. Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p>	2	
	Практические занятия		
	<p>17.Практическое занятие 13 Техника перевода « Кухонное оборудование».</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<p>18.Практическое занятие 14 Работа над монологической речью « Кухонное оборудование».</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<p>19.Практическое занятие 15 Работа над тематическим текстом «Производственные помещения».</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<p>20.Практическое занятие 16 Повторение лексики по теме « Кухонные принадлежности». Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<p>21.Практическое занятие 17 Работа над тематическим текстом «Правила поведения на кухне».</p>	2	<i>OK 1-5,9,10</i>

	Самостоятельная работа		<i>OK 1-5,9,10</i>
	Чтение и перевод текста «Современные кухонные принадлежности».	3	<i>OK 1-5,9,10</i>
Раздел 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала		<i>OK 1-5,9,10</i>
	22. Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	
	Практические занятия		<i>OK 1-5,9,10</i>
	23.Практическое занятие 18 Работа над тематическим текстом «Сервировка стола».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	24.Практическое занятие19 Повторение лексики по теме «Сервировка стола». Времена группы Continuous.	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	25.Практическое занятие 20 Работа над тематическим текстом «Приборы для сервировки стола».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	26.Практическое занятие 21 Техника перевода «Приборы для вина».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Самостоятельная работа:		<i>OK 1-5,9,10</i>
	Составить список кухонной, сервировочной и барной посуды.	3	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Раздел 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	
27. Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		2	
Практические занятия			<i>OK 1-5,9,10</i>
28. Практическое занятие 22 Работа над диалогом «Заказ столика в ресторане».		2	<i>OK 1-5,9,10</i>
29. Практическое занятие 23 Работа над диалогом «В ресторане русской кухни».		2	<i>OK 1-5,9,10</i>
30. Практическое занятие 24 Работа над диалогом «В ресторане».		2	<i>OK 1-5,9,10</i>
31. Практическое занятие 25 Выполнение лексико-грамматических упражнений. Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you. I would do English, instead of French.		2	<i>OK 1-5,9,10</i>
32. Практическое занятие 26 Работа над диалогом « Заказ напитков ».		2	<i>OK 1-5,9,10</i>
4 курс			
33. Практическое занятие 27 Работа над диалогом « Прием заказов».		2	<i>OK 1-5,9,10</i>
34. Практическое занятие 28 Работа над диалогом «За столом».		2	<i>OK 1-5,9,10</i>
Самостоятельная работа			<i>OK 1-5,9,10</i>

	Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
Раздел 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала		<i>OK 1-5,9,10</i>
	35. Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	2	
	Практические занятия		<i>OK 1-5,9,10</i>
	36. Практическое занятие 29. Работа над тематическим текстом «На восточном рынке».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	37. Практическое занятие 30 Инфинитив, инфинитивные конструкции. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	38. Практическое занятие 31 Техника перевода «Сохранность продуктов».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	39. Практическое занятие 32 Система модальности. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Самостоятельная работа		<i>OK 1-5,9,10</i>
Чтение и перевод текста « Покупка продуктов».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>	
Раздел 8. Организация работы бармена и сомелье.	Содержание учебного материала		<i>OK 1-5,9,10</i>
	40. Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	3	
	Практические занятия		<i>OK 1-5,9,10</i>
	41. Практическое занятие 33 Техника чтения «Сомелье или официант».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	42. Практическое занятие 34 Работа над тематическим текстом «Выбор вина».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	43. Практическое занятие 35 Временные формы страдательного залога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	44. Практическое занятие 36 Техника перевода рецептов молочных и алкогольных коктейлей.	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Самостоятельная работа		<i>OK 1-5,9,10</i>
	Составить диалоги на тему: « Обслуживание в баре».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
Раздел 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала		<i>OK 1-5,9,10</i>
	Практические занятия		<i>OK 1-5,9,10</i>
	45. Практическое занятие 37 Техника перевода «Русская кухня».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	46. Практическое занятие 38 Техника перевода «Что едят американцы?»	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	47. Практическое занятие 39 Техника чтения «Британская кухня».	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	48. Практическое занятие 40 Техника перевода «Французская кухня»	2	<i>OK 1-5,9,10</i>
	49. Практическое занятие 41 Грамматические средства для выражения будущего времени: Simple Future, to be going to, Present Continuous.	2	<i>OK 1-5,9,10</i>

	Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
	50. Практическое занятие 42 Работа над тематическим текстом «Итальянская кухня».	4	<i>OK 1-5,9,10</i>
	51. Практическое занятие 43 Техника перевода «Чувашская кухня».	4	<i>OK 1-5,9,10</i>
	Самостоятельная работа		<i>OK 1-5,9,10</i>
	Сделать презентацию «Кухни народов мира».	4	<i>OK 1-5,9,10</i>
	52. Дифференцированный зачет	2	
	Итого:	100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места обучающихся
- мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования
- мебель для использования аппаратуры

Технические средства обучения

- экран
- проектор
- музыкальный центр
- ноутбук преподавателя с лицензионным программным обеспечением, колонки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Зорина Е.Г. Английский язык для специальности "Технология продукции общественного питания" : учебник для сред. проф. образования / Е.Г. Зорина, М.Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2023. — 216 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Дополнительные источники

Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей : учебное пособие для сред. проф. образования / Т.А. Карпова. — Москва : КноРус, 2023. — 281 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум : учебно-практическое пособие для сред. проф. образования / Т.А. Карпова, А.С. Восковская, М.В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2023. — 286 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Свешникова Н.А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие для сред. проф. образования / Н.А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023).

Интернет-ресурсы

ЭБС BOOK.ru : сайт. - URL: <https://www.book.ru/> (дата обращения: 31.08.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

3.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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>артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little</p> <p>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>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом.</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного /устного опроса;</p> <p>-практического занятия;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>уметь:</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 так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие,</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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного /устного опроса;</p> <p>-практического занятия;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>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> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме); составление плана действий; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую</p>	<p>речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -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 ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую</p>	
--	---	--

<p>информацию; отделять главную информацию от второстепенной использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
---	--	--

5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.