

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПБПУ»)
Институт среднего профессионального образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
«Иностранный язык
в профессиональной деятельности»**

для специальности

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Год начала подготовки по УП 2022

На базе основного общего образования

Санкт - Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНА
предметной (цикловой)
комиссией иностранных языков
Протокол № 9
От «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК

М.Н. Гусарова _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСПО

_____ Р.А. Байбиков

«_____» _____ 2024 г.

Рекомендована
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9
от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* разработана на основе ФГОС СПО в соответствии с учебными планами института среднего профессионального образования Санкт-Петербургского государственного политехнического университета

Разработчик: Гусарова М.Н., преподаватель ИСПО

.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы и направлена на формирование ОК 2-10.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

Основной целью дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» является обучение практическому владению деловым языком для активного применения в профессиональной деятельности.

Коды ОК:

ОК 2 – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной направленности;

ОК 3 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 5 – осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 9 – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

Умения:

- понимать тексты на профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на профессиональные темы;
- строить высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- обосновывать и объяснять свои профессиональные действия;
- писать связные сообщения на профессиональные темы.

Знания:

- правила построения предложений на профессиональные темы;

- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения профессиональных терминов
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- ознакомление студентов с основными понятиями, принципами и основами технологий пищевых производств; особенностями поварского и кондитерского дела
- изучение физико-химических и биохимических закономерностей процессов пищевых производств в поварском и кондитерском деле
- ознакомление студентов с организацией и ведением процессов поварского и кондитерского дела, производства продукции общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся – 162 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
практические занятия	162
Итоговая аттестация – дифференцированные зачеты 4, 8 семестры	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для специальности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	2 курс	50	
	Раздел 1. Вводно-коррективный курс	6	1
Тема 1.1. Моя Родина.	1.1.1. Содержание учебного материала: <i>Фонетические особенности английского языка.</i> Правила чтения букв и буквосочетаний, ударение и интонация. Порядок слов в предложении. <i>Лексический материал по теме:</i> «Россия – моя Родина» <i>Грамматический материал:</i> Словообразование в английском языке, интернациональные слова	2	
	1.1.2. <i>Лексический материал по теме:</i> Лексический материал по теме «Национальные и культурные традиции и обычаи России. Особенности национальной кухни народов России». <i>Грамматический материал:</i> Части речи, их функции, порядок слов в английском предложении	2	
	1.1.3. <i>Лексический материал по теме:</i> Население и национальный состав России. <i>Грамматический материал:</i> Употребление определенного артикля с географическими названиями	2	
	Раздел 2. Социально-культурная сфера общения	6	2
Тема 2.1. Россия, государственное устройство	2.1.1 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Политическая система Российской Федерации». <i>Грамматический материал:</i> Типы вопросов. Общий, специальный, альтернативный и разделительный вопросы.	2	
	2.1.2 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «История России». История формирования русской национальной кухни и ресторанного бизнеса в России» <i>Грамматический материал</i> Времена активного залога. Времена группы Simple. Образование утвердительных и отрицательных предложений во временах группы Simple.	2	

	<p>2.1.3. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Санкт-Петербург – культурный центр государства. История формирования петербургской кухни». Грамматический материал Образование вопросительных предложений во временах группы Simple.</p>	2	
<p align="center">Раздел 3. Учебно-трудовая сфера общения</p>		22	2
<p>Тема 3.1. «Образование в России и англоязычных странах»</p>	<p>3.1.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Образование в России и англоязычных странах». Изучение новых лексических единиц, совершенствование монологической и диалогической речи Грамматический материал Времена группы Continuous. Образование утвердительных, отрицательных, вопросительных предложений.</p>	6	
	<p>3.1.2. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Образование в англоязычных странах. Система подготовки профессиональных кадров для индустрии гостеприимства в англоязычных странах. Подготовка специалистов поварского и кондитерского дела для ресторанного бизнеса». Грамматический материал: Сравнение времен Simple, Continuous</p>	2	
	<p>3.1.3. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Образование в России. Система подготовки профессиональных кадров для индустрии гостеприимства в России. Подготовка специалистов поварского и кондитерского дела для ресторанного бизнеса». Грамматический материал: Времена группы Perfect. Образование утвердительных, отрицательных, вопросительных предложений.</p>	4	
<p>Тема 3.2. «Современный мир профессий. Моя будущая профессия»</p>	<p>3.2.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Наука и технология. Использование современных технологий в поварском и кондитерском деле». Грамматический материал: Выражение будущих действий</p>	2	
	<p>3.2.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Моя будущая профессия повар», «Моя будущая профессия повар-кондитер». Грамматический материал: Инфинитив, его функции в предложении</p>	4	
	<p>3.2.2. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Профессии в сфере общественного питания в России. Классификация профессий в поварском и кондитерском деле, принятая в России и СНГ». Грамматический материал: Фразовые глаголы. Производные от глаголов take, put, get, give,</p>	2	

	<p>3.2.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Профессии в сфере общественного питания в Европе и США. Классификация профессий в поварском и кондитерском деле в Европе и США». <i>Грамматический материал:</i> Модальные глаголы и их эквиваленты.</p>	2	
<p align="center">Раздел 4. «Введение в курс поварского и кондитерского дела»</p>		14	2
Тема 4.1. Введение в профессию.	<p>4.1.1. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Ознакомление с основными профессиональными компетенциями по выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело в соответствии с утвержденными стандартами». <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Present Simple Passive Умение практически применять грамматические конструкции при переводе текстов и речевых коммуникаций.</p>	2	
	<p>4.1.2. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Требования к профессиональным компетенциям, навыкам и умениям повара-кондитера в соответствии со Стандартами World Skills International». <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Past Simple Passive.</p>	2	
	<p>4.1.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Виды оборудования, применяемого при приготовлении и производстве кондитерских изделий». <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Future Simple Passive.</p>	2	
	<p>4.1.4. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Поварской инвентарь, применяемый при производстве кондитерских изделий». <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Continuous Passive.</p>	2	
	<p>4.1.5. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Основные ингредиенты, используемые при производстве кондитерских изделий». <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Perfect Passive</p>	2	
Тема 4.2. Ассортимент изделий и методы обработки	<p>4.2.1 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Ассортимент и названия кондитерских изделий». <i>Грамматический материал:</i> Условные предложения. Conditionals Типы условных предложений Умение практически применять грамматические конструкции при переводе текстов и речевых коммуникаций.</p>	2	

	4.2.2 Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Методы кулинарной обработки продукции питания, применяемые при производстве кондитерских изделий». Грамматический материал: Типы условных предложений Conditionals 2-тип, 3-тип, Дифференцированный зачет 4 семестр	2	
	3 курс Раздел 5.	68	
	Поварское и кондитерское дело	10	5
Тема 5.1. Рациональное питание и режим питания	5.1.1. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Рациональное питание. Грамматический материал: Причастие 1 и его употребление	2	
	5.1.2. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Классификация способов кулинарной обработки Грамматический материал: Причастие 2 и его употребление	2	
	5.1.3. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Режим питания Грамматический материал: Согласование времен глагола в дополнительных придаточных предложениях	2	
	5.1.4. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Вещества, широко используемые в технологических процессах приготовления блюд: вода, соль, сахар.	2	
	5.1.5. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.	2	

	<p>Тема: Содержание минеральных веществ в продуктах питания</p> <p><i>Грамматический материал:</i> Прямая и косвенная речь. Прямая и косвенная речь.</p> <p>Преобразование повествовательных предложений из прямой речи в косвенную.</p> <p>Глаголы say и tell</p>		
Раздел 6.		24	2
Ассортимент продукции общественного питания			
Тема 6.1. Овощи, фрукты, ягоды, орехи	<p><i>6.1.1. Отработка навыков говорения</i></p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Овощи. Общая характеристика. Названия овощей.</p> <p><i>Грамматический материал:</i> Прямая и косвенная речь. Преобразование вопросительных предложений из прямой речи в косвенную</p>	2	
	<p><i>6.1.2. Отработка навыков говорения</i></p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Овощи в качестве гарниров и блюд Кулинарные характеристики</p> <p><i>Грамматический материал:</i> Преобразование предложений в повелительном наклонении команды, приказы, указания, советы из прямой речи в косвенную</p>	2	
	<p><i>6.1.3. Отработка навыков говорения</i></p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Зелень, специи, приправы. Рецепты салатов.</p> <p><i>Грамматический материал:</i> Complex object</p>	2	
	<p><i>6.1.4. Отработка навыков говорения</i></p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Фрукты, ягоды, орехи.</p> <p><i>Грамматический материал:</i> Complex subject</p>	2	
	<p><i>6.1.5. Отработка навыков говорения</i></p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p>	2	

	<p>Тема: Сладкие блюда из фруктов и ягод. Десерты, соки.</p> <p>Грамматический материал: Неопределенные местоимения some, any, no, every и их производные. Количественные определители few, little, much, many, a lot of, plenty of, enough.</p>		
<p>Тема 6.2. Мясо, птица, дичь. Блюда из мяса, птицы, дичи</p>	<p>6.2.1 Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Мясо, птица, дичь. Мясная гастрономия</p> <p>Грамматический материал: Словообразование. Примеры словообразования. Суффиксы различных частей речи.</p>	2	
	<p>6.2.2. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Блюда из мяса, птицы. Кулинарные характеристики.</p> <p>Грамматический материал: Степени сравнения прилагательных.</p>	2	
	<p>6.2.3. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Содержание минеральных веществ в продуктах питания</p> <p>Грамматический материал: Сравнительные конструкции при сравнении прилагательных</p>	2	
	<p>6.2.4. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Блюда из дичи Кулинарные характеристики.</p>	2	
	<p>6.3.1. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Меню. Структура меню.</p>	2	
<p>Тема 6.3. Меню. Структура меню.</p>	<p>6.3.2. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Меню. Виды и типы меню.</p>	2	

	<p>6.3.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости. <i>Грамматический материал:</i> Безличные предложения</p>	2	
	3 курс 6 семестр (2 семестр)	34	
Тема 6.4. Рыба и морепродукты	<p>6.4.1. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Рыба. Виды кулинарной обработки, рецептуры.</p>	2	
	<p>6.4.2. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Морепродукты. Способы кулинарной обработки.</p>	2	
	<p>6.4.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Горячие рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд</p>	2	
	<p>6.4.4. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд</p>	2	
Тема 6.5. Молочные, яичные, крупяные продукты	<p>6.5.1. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Молочные и яичные продукты и их характеристика</p>	2	
	<p>6.5.2. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Крупяные продукты и их характеристика</p>	2	

	<p>6.5.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Крупяные продукты и крупяные блюда. Потребительские и кулинарные характеристики блюд.</p>	2	
	<p>6.5.4. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Молочные и яичные блюда. Потребительские и кулинарные характеристики блюд.</p>	2	
Тема 6.6. Супы	<p>6.6.1 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Супы. Рецепты первых блюд.</p>	2	
Тема 6.7. Кондитерские и хлебобулочные изделия	<p>6.7.1. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Кондитерские изделия. Потребительские характеристики.</p>	2	
	<p>6.7.2. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Кондитерские изделия. Оборудование и инвентарь для приготовления кондитерских блюд.</p>	2	
	<p>6.7.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Хлебобулочные изделия. Потребительские и кулинарные характеристики блюд</p>	2	
Тема 6.8. Алкогольные и безалкогольные напитки. Классификация напитков	<p>6.8.1. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Холодные и горячие безалкогольные напитки. Потребительские характеристики</p>	2	

	6.8.2. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Холодные и горячие алкогольные напитки. Потребительские характеристики	2	
	6.8.3. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Коктейли. Виды коктейлей. Потребительские характеристики	2	
	6.8.4. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Барная карта. Оформление. Классификация напитков	4	
	4 курс	44	
	Раздел 7.	32	2
	Организация обслуживания и производства продукции общественного питания в предприятиях общественного питания		
Тема 7.1. Ресторан. Рекламная характеристика ресторана	7.1.1. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Типы ресторанов. Рекламная характеристика ресторана.	2	
	7.1.2. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение Тема: Ресторан. Службы ресторана. Персонал ресторана.	2	
Тема 7.2. Организация производства продукции питания на кухне ресторана	7.2.1. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Персонал кухни ресторана. Должностные инструкции шеф-повара, су-шефа, бренд-шефа	2	

<p>7.2.2. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: «Персонал кухни ресторана. Должностные инструкции заведующего производством, повара, помощника повара».</p>	2
<p>7.2.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: «Понятие рецептуры блюда», «Описание блюд», «Составление технологических карт», «Составление технико-технологических карт»</p>	2
<p>7.2.4. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: «Меню. Виды меню».</p>	2
<p>7.2.5. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: «Меню. Структура меню».</p>	4
<p>7.2.6. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Меню завтрака. Столовая посуда для завтрака, сервировка. Европейский, американский, английский завтраки, бранч.</p>	4
<p>7.2.7 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Меню обеда. Столовая посуда для обеда, сервировка.</p>	4
<p>7.2.8 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Меню ужина. Столовая посуда для ужина, сервировка.</p>	4

	<p>7.2.9 Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Меню банкета. Меню для организации шведского стола. Столовая посуда для банкета, шведского стола, сервировка</p>	4	
<p align="center">Раздел 8. Национальные кухни мира.</p>		8	2
<p>Тема 8.1. Национальные кухни мира.</p>	<p>8.1.1. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Особенности технологических процессов и способы обработки кулинарных блюд в различных национальных кухнях мира.</p>	2	
	<p>8.1.2. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Особенности русской национальной кухни. Национальные напитки. Рецепты и Кулинарные характеристики блюд русской кухни</p>	2	
	<p>8.1.3. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки.</p>	2	
	<p>8.1.4. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Особенности национальной кухни разных стран. Национальные напитки. Кулинарные характеристики блюд.</p>	2	

Раздел 9. Трудоустройство. Поиск работы. Подготовка к интервью.	9.1 Отработка навыков говорения <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Составление резюме и сопроводительного письма повара, повара-кондитера. Подготовка к интервью: возможные вопросы при трудоустройстве в иностранную компанию.	2	2
	Дифференцированный зачет	2	
	Итого	162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;
- аудио магнитола;
- компьютер или ноутбук

В кабинете находится: паспорт кабинета, КОСы, раздаточный материал.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Смирнова Е.Ю., Смирнов Ю.А. Английский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание АО "Издательство "Просвещение" 2024

Дополнительные источники: Интернет-ресурсы:

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Joshua Kern, Mark Glendale. Career Paths: Cooking. Изд-во Express Publishing, 2015.
2. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Career Paths: Food Service Industries. Изд-во Express Publishing, 2014.
3. Anne Baude, Monserrat Iglesias, Anna Inesta «Ready to order». Изд-во Longman, 2002г. Pearson Education Limited.
4. Trish Stott, Alison Pohl «Highly recommended». Изд-во «Oxford», 2005г.
5. Trish Stott, Alison Pohl «[Highly Recommended 2](#)». Изд-во «Oxford University Press», 2005г.
6. New Round up-3. «Грамматика английского языка». Изд-во Pearson Education Limited 2010г.
7. Keith Harding and Paul Henderson «High Season» English for the Hotel and Tourism Industry, Workbook Изд-во «Oxford University Press», 1994г.

8. Trish Stott Alison Pohl «[Highly Recommended 2](#)». Изд-во «Oxford University Press», 2008. Students Book, Workbook

Сайт: <https://sites.google.com/site/etkpdolgopolova/>

Портал Englishteachers.ru

<http://englishteachers.ru>

Проект ABC-Online: Изучение английского языка

<http://abc-english-grammar.com>

Проект Audio-Class – языки со звуком

<http://www.audio-class.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
2 курс	
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. <p><i>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 	<ul style="list-style-type: none"> - устный и письменный опрос (текущий опрос); - словарный диктант (текущий опрос); - самостоятельная внеаудиторная работа: <ul style="list-style-type: none"> - подготовка сообщений - написание сочинений - контрольные работы (рубежный контроль)
3 и 4 курсы	
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас. <p><i>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. 	<ul style="list-style-type: none"> - практические задания по работе с информацией, документами, литературой (текущий контроль); - выполнение заданий — творческая работа (текущий контроль); - практические задания по переводу профессионально-ориентированных текстов (текущий контроль); - разработка проектов (текущий контроль); - защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера (текущий контроль); - устные сообщения (текущий контроль); - тестирование (промежуточный контроль) - контрольные работы (рубежный контроль)

Формы оценки результативности обучения:

пятибалльная, на основе, которой выставляется итоговая отметка.

Методы оценки результатов обучения по дисциплине:

итоговая оценка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании результатов дифференцированного зачета с учетом текущей успеваемости

