

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 2024

На базе среднего 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» является обязательной частью программы общеобразовательного цикла образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО.

При изучении дисциплины формируются следующие ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовности к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность: интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	Владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми; конфликтные ситуации, их предотвращение и разрешение; внешность и характер человека и литературного персонажа; повседневная жизнь, здоровый образ жизни; школьное образование, выбор профессии, альтернативы в продолжении образования; роль иностранного языка в современном мире; молодежь в современном мире, досуг молодежи; природа и экология; технический прогресс, современные средства информации и коммуникации; интернет – безопасность; родная страна и страны изучаемого языка; выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка; Говорение:
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описания/ характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - передавать основное содержание прочитанного/ прослушанного текста с выражением своего отношения; - устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно– исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно–следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих убеждений, задавать параметры и критерии решения;	Аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		

	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике. <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и 	<p>2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>Смысловое чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; <p>Письменная речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; -создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картину, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/ прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; -представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; <p>Владеть фонетическими навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмикоинтонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; <p>Владеть правилами чтения:</p>
--	---	---

	<p>визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникационных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности личности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности. <p>Организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий. Распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенном в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; <p>Овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</p> <p>Овладение пунктуационными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; - правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; <p>Знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уроке основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; <p>Владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать/ понимать и использовать в устной и письменной речи
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - принятие себя и других людей; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; 	<p>наиболее употребительную тематическую лексику и реалии стран изучаемого языка, например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения);</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка; - представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; - соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; - правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знать/ понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую лексику и реалии стран изучаемого языка, например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); - иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка; - представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; - проявлять уважение к иной культуре; - соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. 	<p>реалии стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения);</p> <p>Владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при говорении-переспрос; - при говорении и письме-описание/перифраз/ толкование; - при чтении и аудировании-языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); <p>Иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> -участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно коммуникативных технологий; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть Интернет); -использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; -использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>162</i>
<i>Итоговая аттестация – дифференцированные зачеты</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	1 курс		
	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> «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	
	2.1.3. <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Санкт-Петербург – культурный центр государства. История формирования петербургской кухни». <i>Грамматический материал:</i> Образование вопросительных предложений во временах группы Simple.	2	

Раздел 3. Учебно-трудовая сфера общения		22	2
Тема 3.1. «Образование в России и англоязычных странах»	3.1.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Образование в России и англоязычных странах». Грамматический материал: Времена группы Continuous. Образование утвердительных, отрицательных, вопросительных предложений.	6	
	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». Изучение новых лексических единиц, совершенствование монологической и диалогической речи Грамматический материал: Сравнение времен Simple, Continuous	2	
	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». Изучение новых лексических единиц, совершенствование монологической и диалогической речи Грамматический материал: Времена группы Perfect. Образование утвердительных, отрицательных, вопросительных предложений.	4	
Тема 3.2. «Современный мир профессий. Моя будущая профессия»	3.2.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Наука и технология. Использование современных технологий в поварском и кондитерском деле». Изучение новых лексических единиц, совершенствование монологической и диалогической речи Грамматический материал: Выражение будущих действий	2	
	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	4	
	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,	2	
	3.2.3. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Профессии в сфере общественного питания в Европе и США. Классификация профессий в поварском и кондитерском деле в Европе и США». Грамматический материал: Модальные глаголы и их эквиваленты.	2	

Раздел 4. «Введение в курс поварского и кондитерского дела»		14	2
Тема 4.1. Введение в профессию.	4.1.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Ознакомление с основными профессиональными компетенциями по выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело в соответствии с утвержденными стандартами». Грамматический материал: Страдательный залог. Passive Voice. Present Simple Passive Умение практически применять грамматические конструкции при переводе текстов и речевых коммуникаций.	2	
	4.1.2. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Требования к профессиональным компетенциям, навыкам и умениям повара-кондитера в соответствии со Стандартами World Skills International». Грамматический материал: Страдательный залог. Past Simple Passive.	2	
	4.1.3. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Виды оборудования, применяемого при приготовлении и производстве кондитерских изделий». Грамматический материал: Страдательный залог. Passive Voice. Future Simple Passive.	2	
	4.1.4. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Поварской инвентарь, применяемый при производстве кондитерских изделий». Грамматический материал: Страдательный залог. Passive Voice. Continuous Passive.	2	
	4.1.5. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Основные ингредиенты, используемые при производстве кондитерских изделий». Грамматический материал: Страдательный залог. Passive Voice. Perfect Passive	2	
Тема 4.2. Ассортимент изделий и методы обработки	4.2.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Ассортимент и названия кондитерских изделий». Грамматический материал: Условные предложения. Conditionals Типы условных предложений.	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	
	Дифференцированный зачет	2	

Тема 5.1. Рациональное питание и режим питания	2 курс	68	
	Раздел 5. Поварское и кондитерское дело	10	2
	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	
Тема 6.1. Овощи, фрукты, ягоды. орехи	5.1.5. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Содержание минеральных веществ в продуктах питания Грамматический материал: Прямая и косвенная речь. Прямая и косвенная речь. Преобразование повествовательных предложений из прямой речи в косвенную. Глаголы say и tell	2	
	Раздел 6. Ассортимент продукции общественного питания	24	2
Тема 6.1. Овощи, фрукты, ягоды. орехи	6.1.1. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Овощи. Общая характеристика. Названия овощей. Грамматический материал: Прямая и косвенная речь.	2	

	<p><i>6.1.2. Отработка навыков говорения. 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>Грамматический материал:</p> <p>Преобразование предложений в повелительном наклонении команды, приказы, указания, советы из прямой речи в косвенную</p>	2	
	<p><i>6.1.3. Отработка навыков говорения. 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>Грамматический материал: Complex object</p>	2	
	<p><i>6.1.4. Отработка навыков говорения. 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>Грамматический материал: Complex subject</p>	2	
	<p><i>6.1.5. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Сладкие блюда из фруктов и ягод. Десерты, соки.</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Неопределенные местоимения some, any, no, every и их производные. Количественные определители few, little, much, many, a lot of, plenty of, enough.</p>	2	
	<p>Тема 6.2. Мясо, птица, дичь. Блюда из мяса, птицы, дичи</p> <p><i>6.2.1 Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Мясо, птица, дичь. Мясная гастрономия</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Словообразование. Примеры словообразования. Суффиксы различных частей речи.</p>	2	
	<p><i>6.2.2. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Блюда из мяса, птицы. Кулинарные характеристики.</p> <p>Грамматический материал: Степени сравнения прилагательных.</p>	2	

	6.2.3. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Содержание минеральных веществ в продуктах питания Грамматический материал: сравнительные конструкции при сравнении прилагательных	2	
	6.2.4. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Блюда из дичи Кулинарные характеристики. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	Тема 6.3. Меню. Структура меню.		
	6.3.1. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Меню. Структура меню. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.3.2. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Меню. Виды и типы меню. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.3.3. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости. Грамматический материал: безличные предложения	2	
	2 курс 4 семестр (2 семестр)	34	
Тема 6.4. Рыба и морепродукты	6.4.1. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Рыба. Виды кулинарной обработки, рецептуры. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.4.2. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Морепродукты. Способы кулинарной обработки. Грамматический материал :повторение времен английского глагола	2	

	6.4.3. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Горячие рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.4.4. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
Тема 6.5. Молочные, яичные, крупяные продукты	6.5.1. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Молочные и яичные продукты и их характеристика Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.5.2. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Крупяные продукты и их характеристика Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.5.3. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Крупяные продукты и крупяные блюда. Потребительские и кулинарные характеристики блюд. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.5.4. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Молочные и яичные блюда. Потребительские и кулинарные характеристики блюд. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
Тема 6.6. Супы	6.6.1 Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Супы. Рецепты первых блюд. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	

Тема 6.7. Кондитерские и хлебобулочные изделия	6.7.1. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Кондитерские изделия. Потребительские характеристики. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.7.2. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Кондитерские изделия. Оборудование и инвентарь для приготовления кондитерских блюд. Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
	6.7.3. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Хлебобулочные изделия. Потребительские и кулинарные характеристики блюд Грамматический материал: повторение времен английского глагола	2	
Тема 6.8. Алкогольные и безалкогольные напитки. Классификация напитков	6.8.1. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Холодные и горячие безалкогольные напитки. Потребительские характеристики Грамматический материал: повторение времен английского глагола	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 Грамматический материал: повторение времен английского глагола	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 Грамматический материал: повторение времен английского глагола	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 Грамматический материал: повторение времен английского глагола	4	

	3 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. <i>Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Типы ресторанов. Рекламная характеристика ресторана. <i>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</i>	2	
	7.1.2. <i>Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение</i> Тема: Ресторан. Службы ресторана. Персонал ресторана. <i>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</i>	2	
Тема 7.2. Организация производства продукции питания на кухне ресторана	7.2.1. <i>Отработка навыков говорения. 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 шеф-повара, су-шефа, бренд-шефа <i>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</i>	2	
	7.2.2. <i>Отработка навыков говорения. 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. <i>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</i>	2	
	7.2.3. <i>Отработка навыков говорения. 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» <i>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</i>	2	
	7.2.4. <i>Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: «Меню. Виды меню». <i>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</i>	2	

	<p>7.2.5. Отработка навыков говорения. 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> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	4	
	<p>7.2.6. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Меню завтрака. Столовая посуда для завтрака, сервировка. Европейский, американский, английский завтраки, бранч».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	4	
	<p>7.2.7 Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Меню обеда. Столовая посуда для обеда, сервировка».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	4	
	<p>7.2.8 Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Меню ужина. Столовая посуда для ужина, сервировка».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	4	
	<p>7.2.9 Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Меню банкета. Меню для организации шведского стола. Столовая посуда для банкета, шведского стола, сервировка».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</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. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Особенности технологических процессов и способы обработки кулинарных блюд в различных национальных кухнях мира».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	2	

	<p>8.1.2. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Особенности русской национальной кухни. Национальные напитки. Рецепты и Кулинарные характеристики блюд русской кухни».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	2	
	<p>8.1.3. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	2	
	<p>8.1.4. Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Особенности национальной кухни разных стран. Национальные напитки. Кулинарные характеристики блюд».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p>	2	
Раздел 9. Трудоустройство. Поиск работы. Подготовка к интервью.	<p>9.1 Отработка навыков говорения. Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: «Составление резюме и сопроводительного письма повара, повара-кондитера. Подготовка к интервью: возможные вопросы при трудоустройстве в иностранную компанию».</p> <p>Грамматический материал: повторение времен английского глагола</p> <p>Защита презентаций. по теме «Национальные кухни мира»</p>	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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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, 2020.
2. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Career Paths: Food Service Industries. Изд-во Express Publishing, 2019.
3. Anne Baude, Monserrat Iglesias, Anna Inesta «Ready to order». Изд-во Longman, 2022г. 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», 2019г.
6. New Round up 3. «Грамматика английского языка». Изд-во Pearson Education Limited 2023 г.
7. Keith Harding and Paul Henderson «High Season» English for the Hotel and Tourism Industry, Workbook Изд-во «Oxford University Press», 2024г.
8. Trish Stott Alison Pohl «[Highly Recommended 2»](#). Изд-во «Oxford University Press», 2019. 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>

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.

