Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Иностранный язык в профессиональной деятельности

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Вологда, 2019 год

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Протокол № 2 от 07.10.2019г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Петрова С.А.

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики: Петрова Я.В., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ЧК Вологодская трапеза
Председатель правления _____ Карач Л.Г.
Место работы, должность подпись Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 5
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 6

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	– вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; – работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.	– лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; – различные виды речевой деятельности и формы речи; – источники профессиональной информации на иностранном языке; – технику перевода профессионально ориентированных текстов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **36** часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **34** часов;

самостоятельной работы обучающегося **2** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**34**
в том числе:	
практические работы	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Фонетические, лексические и грамматические особенности иностранного языка.	**Содержание учебного материала:**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	Практические занятия:		
	1. Структура английского предложения.	2	
	2. Порядок слов в повествовательном предложении. Образование отрицательной формы.	2	
	3. Типы вопросов в английском языке. Порядок слов в вопросительном предложении.	2	
	4. Времена группы Simple. Особенности образования и употребление.	2	
Тема 2. Моя будущая специальность	**Содержание учебного материала:**		
	Практические занятия:		
	1. Моя будущая специальность.	2	
	2. Режим работы кухни ресторана, кафе.	2	
	3. Кухня ресторана, кафе.	2	
	4. Персонал кухни.	2	
	5. Обязанности повара, кондитера.	2	
	6. Общение. Речевой этикет.	2	
	7. Личные контакты.	2	
	8. Приглашения, выражения благодарности, извинения.	2	
Тема 4. Продукты питания и характеристика блюд	**Содержание учебного материала:**		
	Практические занятия:		
	1. Название продуктов питания, блюд.	2	
	2. Фрукты. Ягоды. Фруктовые десерты. Соки.	2	
	3. Хлебобулочные изделия.	2	
	4. Молочные, кисломолочные продукты.	2	
Тема 5. Диетическое питание	**Содержание учебного материала:**		
	Практические занятия:		
	1. Диетические блюда. Составление диетического меню.	2	
Самостоятельная работа: Чтение и перевод профессионального текста, выполнение упражнений, чтение и перевод тематических диалогов.		2	
	Всего	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий..

Технические средства обучения: персональные компьютеры, сканер, принтер, мультимедиапроектор/интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456802
2. Щербакова, Нина Ивановна. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учеб. пособие для СПО / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 9-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2015. - 319 с. : ил. - Текст : непосредственный.
3. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453943
4. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455142

Интернет-ресурсы

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1.	Иностранные языки	http://www.study.ru/
2.	Английский On-Line	http://www.homeenglish.ru/
3.	Кулинарная энциклопедия	http://culinar.claw.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач используя представление о взаимосвязи организмов и среды обитания; эффективность и качество выполнения профессиональных задач с учетом регламентов экологической безопасности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя различные источники, в том числе электронные	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	демонстрирует применение современной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	демонстрирует способность организовать работу коллектива	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	демонстрирует грамотность изложения свои мысли по профессиональной тематике	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	демонстрирует понимание значимости своей профессии, поведение на основе общечеловеческих ценностей	

основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдение норм экологической безопасности; определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрирует применение информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	умение пользоваться профессиональной документацией, находить в ней нужную информацию	
ОК 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	демонстрирует определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, умение составлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования, находить грамотные кредитные продукты для открытия дела	