Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Иностранный язык в профессиональной деятельности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Протокол № *1* от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ С.А. Петрова

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

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

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Петрова Я.В., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж; Смирнова Н.С., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Председатель правления ПК «Вологодская трапеза» _____ Кирсан Г.Г.
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

Потребительский кооператив «Вологодская трапеза» ОГРН 1153525011280 ПК «Вологодская трапеза» ИНН 3525349521 г. Вологда

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **8**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **9**
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ **11**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09. 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

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

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **172** часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **152** часов;

самостоятельной работы обучающегося **14** часов;

промежуточная аттестация **6** часов.

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	172
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	152
в том числе:	
практические занятия	152
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Фонетические, лексические и грамматические особенности иностранного языка.	**Содержание учебного материала**		
	Фонетические, лексические, грамматические особенности иностранного языка. Произношение. Чтение буквосочетаний. Грамматический материал. Порядок слов в английском предложении, типы предложений, типы вопросов в английском языке.		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Структура английского предложения.	4	
	2. Порядок слов в повествовательном предложении. Образование отрицательной формы.	4	
	3. Типы вопросов в английском языке. Порядок слов в вопросительном предложении.	4	
	4. Времена группы Simple. Особенности образования и употребление.	4	
Тема 2. Речевой этикет	**Содержание учебного материала**		
	Ситуативные выражения: приветствие и прощание, знакомство и обращение, согласие и несогласие, извинение, благодарность, приглашения и предложения, просьбы. Грамматический материал: личные и притяжательные местоимения, форма вежливого обращения на «Вы».		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Средства выражения приветствия, прощания, обращения, извинения, благодарности в иностранном языке.	2	
	2. Средства выражения согласия, несогласия. Составление и инсценировка диалогов с использованием речевых клише.	2	
	3. Прием в офисе. Роль и значение речевого этикета. Форма вежливого обращения на «Вы». Закрепление речевых клише в мини-диалогах.	2	
	4. Деловая игра «Добро пожаловать в наш офис». Отработка речевых клише.	2	

Тема 3. Деловая встреча	**Содержание учебного материала**		
	Назначение деловой встречи (время, место). Согласование и подтверждение встречи по телефону. Отмена деловой встречи. Грамматический материал: повелительное наклонение в иностранном языке.		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Назначение встречи. Подтверждение встречи, ее отмена. Обозначение времени. Числительные.	2	
	2. Назначение деловой встречи по телефону. Основные клише телефонного разговора.	2	
	3. Разговор с деловым партнером по телефону. Составление и инсценировка мини-диалогов.	2	
	4. Этикет телефонного разговора. Правила пользования мобильным телефоном в деловом общении.	2	
	5. Речевая отработка фраз делового телефонного разговора.	2	
Тема 4. Деловая корреспонденция	**Содержание учебного материала**		
	Структура делового письма, основные виды делового письма. Современные средства связи в деловом мире. Грамматический материал: предлоги, устойчивые фразеологические обороты.		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Структура делового письма.	2	
	2. Оформление реквизитов в деловом письме. Оформление адреса на конверте.	2	
	3. Современные средства связи в бизнесе. Факсимальная связь, электронная почта. Оформление факсового сообщения.	2	
	4. Практическое оформление делового письма.	2	
	5. Основные типы делового письма. Речевые клише для начала и завершения письма.	2	
	6. Письмо-предложение, письмо-запрос, письмо-заказ. Чтение и составление писем.	2	
	7. Письмо-претензия на несвоевременную оплату товара.	2	
	8. Письмо-заказ партии товара. Письменные штампы для письма-заказа.	2	
	9. Изменение, отзыв заказа.	2	
	10. Письмо-напоминание об оплате.	2	
	11. Составление оферты (предложения).	2	
	12. Международные условия поставки и оплаты товаров.	2	
Тема 5. Пища. Продукты питания	**Содержание учебного материала**		
	Лексический материал по теме: пища, питательные вещества, мясные и рыбные продукты, зелень, пряности, салаты, заправки, молочные продукты, мучные и кондитерские изделия, овощи, фрукты, ягоды, вина, коктейли, напитки. Грамматический		ОК 02, 03, 05, 09, 10

	материал: личные, притяжательные, указательные местоимения, формы повелительного наклонения.		
	Практические занятия		
	1. Пища и питательные вещества.	2	
	2. Мясные и рыбные продукты.	2	
	3. Зелень, пряности. салаты и заправки.	2	
	4. Молочные продукты (качественные характеристики). Отработка лексики в устной и письменной речи.	2	
	5. Мучные и кондитерские изделия.	2	
	6. Овощи, фрукты, ягоды.	2	
	7. Вина, коктейли. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам.	2	
	8. Безалкогольные напитки.	2	
Тема 6 Обслуживание на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала**		
	Предметы сервировки стола. Общие правила и требования к сервировке стола. Порядок сервировки. Континентальный завтрак. Сервировка английского завтрака. Обед в ресторане. Праздничный ужин. Меню ресторанов. Типы баров, ресторанов. Особенности меню.		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Продуктовая безопасность на предприятиях общественного питания.	2	
	2. Предметы сервировки стола.	2	
	3. Общие правила и требования к сервировке стола. Порядок сервировки.	2	
	4. За столом. Диалог «Good manners».	2	
	5. Континентальный завтрак.	2	
	6. Сервировка английского завтрака.	2	
	7. Обед в ресторане. Особенности сервировки стола к обеду.	2	
	8. Праздничный ужин.	2	
	9. Меню ресторанов	2	
	10. Типы баров и ресторанов. Особенности меню.	2	
	11. Составление меню английского и континентального завтрака.	2	
Тема 7. Рецепты кулинарных блюд	**Содержание учебного материала**		
	Профессиональные глаголы. Способы кулинарной обработки продуктов. Способы нарезки.		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Способы кулинарной обработки продуктов.	2	
	2. Рецепты салатов и холодных блюд.	4	
	3. Рецепты первых блюд.	4	
	4. Рецепты вторых блюд.	4	
	5. Рецепты диетических блюд	2	
	6. Рецепты кондитерских изделий	2	
	7. Рецепты кондитерских изделий: пирожные, торты	2	
	8. Рецепты кондитерских изделий: десерты	2	
	9. Рецепты напитков. Составление собственного рецепта кулинарных блюд	2	

Тема 8. Кухни народов мира	**Содержание учебного материала**		
	Особенности кухонь народов мира. Меры веса и объема. Шкала температур по Фаренгейту и по Цельсию.		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Меры веса и объема. Шкала температур по Фаренгейту и по Цельсию. Национальные блюда.	2	
	2. Особенности славянской кухни.	2	
	3. Русская национальная кухня.	2	
	4. Рецепты русских национальных блюд	2	
	5. Особенности украинской национальной кухни.	2	
	6. Особенности грузинской национальной кухни	2	
	7. Особенности шотландской национальной кухни	2	
	8. Национальные шотландские рецепты выпечных изделий	2	
	9. Национальные шотландские рецепты вторых блюд. Блюда из оленины.	2	
	10. Особенности английской национальной кухни	2	
	11. Рецепты блюд английской национальной кухни	2	
	12. Особенности американской кухни	2	
Тема 9. Здоровое питание	**Содержание учебного материала:**		
	Основы здорового питания. Вегетарианство. Питательные вещества в основных продуктах и их влияние на организм.		ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Практические занятия		
	1. Основы здорового питания. Вегетарианство.	2	
	2. Питательные вещества в основных продуктах	2	
	3. Вляние питательных веществ на организм. Калорийность пищи.	2	
	4. Рецпты блюд здорового питания.	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
Составить предложения по образцу; образовать вопросительную и отрицательную форму предложения. Использование речевых клише в заданной ситуации, составление диалогов по определенной тематике. Использование речевых образцов в заданной ситуации; составление диалогов. Чтение и перевод диалогов на иностранном языке. Подписать конверт, соблюдая правила оформления адреса на конверте, прочитать, перевести и определить тип делового письма. Домашнее чтение художественного текста. Составить резюме и рекомендательное письмо на иностранном языке. Составить диалог на иностранном языке: обмен валюты. Перевод рецепта кулинарных блюд на русский язык; составить диалог по образцу «Предложение блюда к завтраку».	**14**	ОК 02, 03, 05, 09, 10
Промежуточная аттестация		**6**	
	Всего:	**172**	

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; справочные, нормативные документы; комплект учебно-наглядных пособий, информационные стенды.

Технические средства обучения: учебные кинофильмы; компьютер с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска / экран, мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Агабекян, И.П. Английский язык : учеб. пособие для спо / И. П. Агабекян. - 24-е изд., стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 318 с. – Текст: непосредственный.
2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса. Business english for restaurants and catering : учебное пособие для СПО / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04204-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/3FDAD586-6802-4ECC-AD49-B1B18444CFDF.
3. Щербакова Н. И. 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. - М. : Академия, 2015. - 319 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники

1. 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 : Издательство Юрайт, 2019. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/447132

Интернет-ресурсы

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1.	Иностранные языки	http://www.study.ru/
2.	Английский On-Line	http://www.homeenglish.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 02. Осуществлять поиск. Анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– распознавание алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – определение методов работы в профессиональной и смежных сферах; – выбор определение оптимальной	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест.

	структуры плана для решения задач; понимание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; – выбор наиболее оптимальных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Устный опрос. Письменный опрос.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– определение актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивание траектории профессионального и личностного развития; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – знание современной научной и профессиональной терминологии; – знание возможных траекторий профессионального развития и самообразования.	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; – владение лексическим и грамматическим минимумом; – логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; – демонстрация умения речевого взаимодействия с партнером; – соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче; – логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей.	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; – использование современное программное обеспечение; – знание современные средства и устройства информатизации; – знание порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– ориентирование в актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии; – владение знаниями основ работы с документами, подготовки устных и письменных сообщений; знание основ компьютерной грамотности; – знание правил написания и произношения слов, в т.ч. и профессиональной лексики.	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачета, включает в себя ответы на 1 теоретический вопрос и выполнение 3-х практических заданий.

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Напишите формы глагола to be в настоящем, прошедшем и будущем времени.
2. Напишите форму образования глаголов в Present Simple и случаи их употребления.
3. Напишите слова-маркеры времени Present Simple и случаи его употребления.
4. Напишите форму образования глаголов в Past Simple и случаи их употребления.
5. Напишите слова-маркеры времени Past Simple и случаи его употребления.
6. Напишите форму образования глаголов в Future Simple и случаи их употребления.
7. Напишите слова-маркеры времени Future Simple и случаи его употребления.
8. Напишите форму образования глаголов в Present Perfect и случаи их употребления.
9. Напишите слова-маркеры времени Present Perfect и случаи его употребления.
10. Напишите форму образования глаголов в Past Perfect и случаи их употребления.
11. Напишите слова-маркеры времени Past Perfect и случаи его употребления.
12. Напишите форму образования глаголов в Future Perfect и случаи их употребления.
13. Напишите слова-маркеры времени Future Perfect и случаи его употребления.
14. Напишите форму образования глаголов в Present Progressive и случаи их употребления.
15. Напишите слова-маркеры времени Present Progressive и случаи его употребления.
16. Напишите форму образования глаголов в Past Progressive и случаи их употребления.
17. Напишите слова-маркеры времени Past Progressive и случаи его употребления.
18. Напишите форму образования глаголов в Future Progressive и случаи их употребления.
19. Напишите слова-маркеры времени Future Progressive и случаи его употребления.

Примерный перечень практических заданий

1. Переведите текст на русский язык:

In most countries East or West eating out has now become very popular. A lot of eating places ranging from high-class restaurants to factory canteens cater for all tastes at various prices. As a rule, small, often self-service restaurants, cafes or snack-bars serve quite cheap food while traditional restaurants are famous for high quality and expensive cooking.

Normally a meal at the restaurant takes time. Usually you tell the waiter what you want for the first two courses, he will take your order for dessert and coffee later.

When paying a meal the bill it is common to tip waiters, however in most restaurants a service charge is nowadays added to avoid individual tipping.

2. Составьте на английском языке 3 специальных вопроса по содержанию текста.
3. Переведите рецепт салата «Греческий» на английский язык (из сборника рецептур).

Критерии оценивания результатов дифференцированного зачета

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, за правильное выполнение всех трех практических заданий.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, за выполнение трех заданий зачетной работы с незначительным количеством ошибок (не более трех).

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, за правильное выполнение одного задания и частичное выполнение остальных двух заданий.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, за выполнение менее двух заданий зачетной работы.