



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в
профессиональной деятельности**

**для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Астрахань
2023**

Рабочая программа учебной дисциплины в соответствии с ФГОС разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	О.А. Касатова (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

ООО «Крем-кафе»	Бренд-шеф	П.В. Лаврененко
ООО «Юг-продукт»	Шеф-повар	В.Н. Курдюков
ООО «Пряности» (место работы)	Шеф-повар (занимаемая должность)	Я.Д. Мехоношин (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии иностранного языка от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ / О.А.Касатова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заместитель директора по учебной работе _____ / А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	23
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на освоение умений и знаний, необходимы для формирования и развития следующих компетенций: ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ОК 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности направлена на достижение личностных результатов при воспитании: ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10	понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений непрофессио-

		нальные темы.
--	--	---------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	170
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	148
в том числе:	
Аудиторные занятия	2
Практические занятия	136
Самостоятельная работа	16
Консультации	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3,4,7 семестр)	
Промежуточная аттестация в форме экзамена (8 семестр)	6
Промежуточная аттестация в другой форме (5,6 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		52	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала:	20	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	18	
	Практическое занятие № 1. Основные звуки и интонаемы английского языка;	2	
	Практическое занятие № 2. Основные способы написания слов на основе знания правил правописания.	2	
	Практическое занятие № 3. Совершенствование орфографических навыков.	2	
	Практическое занятие № 4. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).	2	
	Практическое занятие № 5. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения.	2	
	Практическое занятие № 6. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.	2	
	Практическое занятие № 7. Безличные предложения.	2	
	Практическое занятие № 8. Понятие глагола-связки.	2	
Практическое занятие № 9. Приветствие. Знакомство. Встреча гостей. Речевые штампы и клише в соответ-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	ствии с различными ситуациями.		
	Консультации	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала:	24	
Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Практические занятия:	24	
	Практическое занятие № 10.		
	Расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.	2	
	Практическое занятие № 11.		
	Модальные глаголы, их эквиваленты	2	
	Практическое занятие № 12.		
	Предложения с оборотом there is/are.	2	
	Практическое занятие № 13.		
	Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.	2	
	Практическое занятие № 14.		
	Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	2	
	Практическое занятие № 15.		
	Приветствия при встрече гостей. Приглашения		
	Лексический материал по теме.		
	Учебный материал.	2	
	Форма обращения, приветствия, прощания. Приглашения. Проводы гостей.		
	Благодарности. Извинения. Возможные ответы на извинения		
	Практическое занятие № 16.	2	
			ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>Формулы прощания. Проводы гостей. Благодарности. Извинения, ответы на извинения. Английский этикет. Проводы гостей. Благодарности. Извинения. Возможные ответы на извинения. Лексический материал по теме. Учебный материал. Проводы гостей. Благодарности. Извинения. Возможные ответы на извинения</p>		
	<p>Практическое занятие № 17. Рабочий день официанта, его должностные обязанности Лексический материал. Учебный материал. Тексты. Обслуживание в предприятиях общественного питания Тексты: «Рабочий день официанта»; « Должностные обязанности официанта»</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 18. Штат ресторана, обязанности сотрудников, названия профессий Лексический материал. Учебный материал. Тексты. Должностные обязанности персонала. Тексты: «Штат ресторана», «Кухонные работники, распределение обязанностей»</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 19. Обслуживающий персонал, должностные обязанности персонала Лексический материал. Учебный материал. Тексты.</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	«Штат ресторана», «Обслуживающий персонал»		
	Практическое занятие № 20. Кухонные работники Лексический материал. Учебный материал. Тексты. «Кухонные работники, распределение обязанностей»	2	
	Практическое занятие № 21. Столовые приборы и посуда Лексический материал. Учебный материал. Тексты. «Столовые приборы», «Посуда»	2	
	Консультации	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Дифференцированный зачет		
Раздел 2. Развивающий курс		88	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 22. Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	2	
	Практическое занятие № 23. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употреб-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>ления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>Практическое занятие № 24. Сервировка стола. Требования к оформлению в ресторане. Лексический материал. Учебный материал. Тексты. «Сервировка стола».</p>	2	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 25. Грамматический материал: «Числительные»	2	
	Практическое занятие № 26. Грамматический материал: «Система модальности»	2	
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 28. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли Лексический материал по теме. Тексты и диалоги: «Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам», «Коктейли», «В баре». Грамматический материал:	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Инфинитив и его функции в предложении; способы перевода		
	Практическое занятие № 29. Меню. Виды меню. Назначение и правила составления меню Лексический материал по теме. Тексты и диалоги: «Меню», «Виды меню» Грамматический материал: Инфинитивные обороты.	2	
	Практическое занятие № 30. Практические занятия. Лексический материал по теме. Тексты и диалоги: «Меню», «Виды меню», «Примерное меню первоклассного ресторана».	2	
Тема 2.4. Досуг	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 31. Художественное оформление меню. Меню на завтрак, обед, ужин Грамматический материал: Объектный инфинитивный оборот.	2	
	Практическое занятие № 32. Меню американского ресторана. Составление меню Лексический материал по теме. Тексты и диалоги: «Примерное меню первоклассного ресторана».	2	
	Практическое занятие № 33. Лексический материал по теме.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).		
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Содержание учебного материала:	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	4	
	Практическое занятие № 34. Лексический материал по теме. Диалог «Новостная телепередача». Итоги недели, главные новости (раздаточный материал). Грамматический материал: Слова-заместители (местоимение one, глагол to do, частица to, so).	2	
	Практическое занятие № 35. Прогноз погоды. Лексический материал по теме. Прогноз погоды (раздаточный материал).	2	
	Консультации	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Другой вид аттестации		
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 36. Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 37. Понятие согласования времен и косвенная речь.	2	
	Практическое занятие № 38. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 39. Зарубежные институты и колледжи. Виды специальностей. Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, их виды и названия, условия поступления и виды специальностей, стоимость обучения. Особенности обучения в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «В институте», «На уроке».	2	
	Практическое занятие № 40. Гостиницы в Англии и США Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>Учебный материал. Тексты и диалоги: «В гостинице»</p> <p>Практическое занятие № 41. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций</p>	2	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала:	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	4	
	<p>Практическое занятие № 42. Завтрак в ресторане. Английский и континентальный завтрак Работа с письменными и аудиоматериалами по теме Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «Завтрак/обед в ресторане» Грамматический материал: Времена группы «Simple».</p>	2	
	Практическое занятие № 43.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Содержание учебного материала:	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	4	
	Практическое занятие № 44 Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	2	
	Практическое занятие № 45 Мясной и рыбный отдел Лексический материал по теме. Диалоги: «В мясном отделе» Покупки. Виды магазинов и названия отделов магазина. «В мясном отделе» Лингвострановедческий комментарий: магазины Англии и США. Грамматический материал: Числительные.	2	
Тема 2.10	Содержание учебного материала:	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Научно-технический прогресс	Практические занятия:	4	ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практическое занятие № 46 Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;	2	
	Практическое занятие № 47. Лексический материал по теме. -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	2	
	Консультации	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Другой вид аттестации		
Тема 2.11 Профессии, карьера	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 48. Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	2	
	Практическое занятие № 49. Продукты питания. Способы приготовления пищи.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
	<p>Лексический материал по теме. Тексты: «Из истории продуктов питания и приготовления пищи», «Способы приготовления пищи». Грамматический материал: Степени сравнения прилагательных. Сравнительные конструкции as...as, not so...as.</p>			
	<p>Практическое занятие № 50. Овощи. Зелень. Специи. Приправы Лексический материал по теме. Закуски и холодные блюда из овощей, рецепты овощных блюд (раздаточный материал). Грамматический материал: Причастие 1, 2, его функции в предложении</p>	2		
<p>Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Практическое занятие № 51. Питание. Рестораны, закусочные, предприятия общественного питания. Стоимость услуг Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «Завтрак/обед в ресторане»</p>	6	<p>ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.</p>	
		6		
		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
	<p>Грамматический материал: Употребление оборота there is / there are</p> <p>Практическое занятие № 52. Буфетное обслуживание. Рестораны быстрого обслуживания. «Шведский стол» Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «Виды обслуживания» Грамматический материал: Типы вопросительных предложений</p> <p>Практическое занятие № 53. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.</p>	2		
Тема 2.13 Искусство и развлечения	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Практическое занятие № 54. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.</p> <p>Практическое занятие № 55.</p>	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.	
		6		
		2		
		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>В отделе кондитерских и хлебобулочных изделий Бакалейный и молочный магазин Лексический материал по теме. Покупки. Диалоги: «В булочной» Лингвострановедческий комментарий: магазины Англии и США. Грамматический материал: Словообразование (at the baker's, at the butcher's, at the greengrocer's, at the confectioner's).</p>		
	<p>Практическое занятие № 56. Покупка продуктов в супермаркете Лексический материал по теме. Покупки. Виды магазинов и названия отделов магазина. В продуктовом магазине. Диалоги: «В супермаркете», Лингвострановедческий комментарий: магазины Англии и США. оборот to be going to для выражения намерения в будущем</p>	2	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	6	
	<p>Практическое занятие № 57. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязатель-</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<p>ного различения их функций.</p> <p>Практическое занятие № 58. Выполнение грамматических упражнений Составление словаря Диалоги на тему «Государственное устройство, правовые институты»</p> <p>Практическое занятие № 59. Тексты и диалоги: «Джон идет на выборы». Грамматический материал: Неопределённые местоимения (some, any, one) и их производные.</p> <p>Консультации</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»			
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала:	18	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ЛР 8.
	Практические занятия:	18	
	Практическое занятие № 60. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие № 61. Типы организаций питания и работа персонала	2	
	Практическое занятие № 62. Составление меню, названия блюд	2	
	Практическое занятие № 63. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие № 64. Кухонная столовая и барная посуда	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 65. Обслуживание посетителей в ресторане	2	
	Практическое занятие № 66. Система закупок продуктов и их хранения	2	
	Практическое занятие № 67. Организация работы официанта и бармена	2	
	Практическое занятие № 68. Кухня народов мира	2	
	Самостоятельная работа	6	
	Промежуточная аттестация-экзамен	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебных кабинетах иностранного языка. № 210, № 317 и № 313 Лаборатории компьютерного тестирования.

Оборудование учебного кабинета иностранного языка № 210

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул),
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенды
- 6 Макеты

Оборудование учебного кабинета иностранного языка № 317

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Стенды
- 5 Оборудования для трансляции иностранной речи

Технические средства обучения

Оборудование Лаборатории компьютерного тестирования № 313

- 1 Компьютер Aquarius ПК Windows Vista Home Russia OEM Act
- 2 MS Office Standart 2007
- 3 Kaspersky Endpoint Security 10
- 4 Проектор EPSON EB-S82
- 5 Интерактивная доска SMART Board SBD600
- 6 Терминальный тонкие клиент Sun Ray – 14 ПК
- 7 MS Office Standart 2007- 14 .
- 8 Kaspersky Endpoint Security 10

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Воробьева С.А., Киселева А.В. «ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ РЕСТОРАННО-ГО БИЗНЕСА. BUSINESS ENGLISH FOR RESTAURANTS AND CATERING» 2-е изд. Учебное пособие для СПО. Научная школа: Академия труда и социальных отношений г. Москва – 2018. М. : Издательство Юрайт.
2. Воробьева С.А., Киселева А.В. «ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА» 5-е изд. Учебное пособие для СПО Научная школа: Академия труда и социальных отношений Москва -2018 Издательство Юрайт.
3. Айналиева, А.Р., Григорьева М.А. «Английский язык в сфере общественного питания»: учеб. пособие для вузов/ Астрахан. гос. техн. ун-т / Астрахан. гос. техн. ун-т — Астрахань: Изд-во АГТУ, 2016.

Интернет-ресурсы

1. Обучающие материалы.

2. www.macmillanenglish.com – интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков
3. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
4. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
5. www.handoutsonline.com
6. www.english-to-go.com (for teachers and students)
7. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
8. www.icons.org.uk

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Работа в малых группах (диалоги, работа по текстам): Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества).

Игровой метод: Тема 2.5. Новости, средства массовой информации

«Опережающая самостоятельная работа: Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Проблемно-поисковый метод: Тема 2.13. Искусство и развлечения

3.4 Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения:		
понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;	демонстрация умений понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, лабораторных работ, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;	демонстрация умений понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;	
осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	демонстрация умений осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	
осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;	демонстрация умений осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;	
строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;	демонстрация умений строить простые высказывания о себе и своей профессией деятельности;	
производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;	демонстрация умений производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;	
выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;	демонстрация умений выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;	
разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	демонстрация умений разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	
Знания:		
особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;	демонстрация знаний особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, лабораторных работ, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лек-	демонстрация знаний основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лек-	

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
сики;	лексики;	
лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	демонстрация знаний лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	демонстрация знаний основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, умножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных и внеаудиторных мероприятий