

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**АДАптированная рабочая программа учебной
дисциплины
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,
2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «11» мая 2023 г.

Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
О.Н. Толоконникова
от «11» мая 2023 г.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Щербакова И.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. N 06-830вн), является частью адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:

Учебная дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
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 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	38
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	24
Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Продукты питания и продуктовые магазины	Тематика практических занятий		3	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 1. Продукты питания и продуктовые магазины 1. Продуктовые магазины 2. Овощи и фрукты и их качественная характеристика 3. «Супермаркет», «Восточный базар»	1,2,3	3	
Тема 2. Прием пищи	Тематика практических занятий		3	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практическое занятие № 2. Прием пищи 1. В ресторане, кафе, столовой 2. «В столовой колледжа» 3. Прием пищи. Названия блюд	1,2,3	3	
Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	Тематика практических занятий		2	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 3. Структура меню и рецепты блюд 1. Виды меню и структура меню 2. Примерное меню первого класса ресторана	1,2,3	2	
Тема 4. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Тематика практических занятий		4	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 4. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд 1. Характеристика Европейской кухни 2. Характеристика Русской национальной кухни	1,2,3	4	

	3. Характеристика Азиатской кухни 4. Профессиональные глаголы			
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Тематика практических занятий		4	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда. 1. Столовые приборы и посуда. Приборы для подачи блюд 2. Сервировка стола 3. Сервировка стола в разных стилях 4. Контрольная работа по теме «В ресторане»	1,2,3	4	
Тема 6. Технология приготовления блюд	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 6. Технология приготовления блюд 1. Приготовление пищи 2. Методы приготовления пищи	1,2,3	2	
Тема 7. Вкусы и качества блюд	Тематика практических занятий		7	
	Практическое занятие №7. Вкусы и качества блюд 1. Мясные и рыбные блюда 2. Молочные блюда 3. Напитки 4. Составление меню 5. Учет особенностей местности при составлении меню и разработке технологических карт 6. Проектная работа «Авторский рецепт блюда. Авторское меню»	1,2,3	7	
Тема 8. Моя профессия - повар	Тематика практических занятий		5	
	Практическое занятие № 8. Моя профессия - повар 1. Устройство на работу 2. Правила составления резюме 3. Собеседование при приеме на работу 4. Аспекты безопасности продуктов питания 5. Техника безопасности на рабочем месте	1,2,3	5	

Тема 9. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	Тематика практических занятий		3	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 9. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий 1. Виды теста и изделия из него 2. Способы замеса теста 3. Пирог, кондитерские изделия. Десерты	1,2,3	3	
Тема 10. Здоровое питание	Тематика практических занятий		5	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 10. Здоровое питание 1. Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки 2. Рацион 3. Вегетарианство 4. Обобщение и систематизация ранее изученного материала. Выполнение лексико-грамматических упражнений 5. Контрольная работа	1,2,3	5	
Всего:			38	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Иностранного языка»;

столы письменные

стулья

шкаф офисный закрытый

доска магнитно- меловая

компьютер

мультимедийный проектор

принтер

сканер

внешние накопители информации

мобильные устройства для хранения информации

интерактивная доска

аудиовизуальные средства

программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. English for cooking and Catering – М.,2021

2. Карикова Т.Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2): учебное пособие для СПО / Т.Ю. Карикова _ 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023 – 177 с. – (Профессиональное образование) -ISBN 978-5-534-12248-0- - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт (сайт) [URL:https://urait.ru/bcode/518015](https://urait.ru/bcode/518015)

Дополнительные источники

2. Англо-русский, русско-английский словарь [Текст]: словарь / Под ред. А.П. Ивакина. - М.: Эксмо, 2009. - 512 с

3. Мазурина, О. Б. Англо-русский толковый словарь: словарь / О. Б. Мазурина. - М.: РГ-ПРЕСС, 2015. - 159 с.

4. Робатень, Л. С. Англо-русский, русско-английский словарь для начинающих: ок. 22000 слов и словосочетаний [Текст]: / А.С. Робатень. - М.: АСТ: Астрель, 2010. - 416 с.

5. Спиридонова, Т. А. Англо-русский - русско-английский словарь для школьников [Текст]: / Т.А. Спиридонова. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2011. - 704 с.

6. English: учебно-методический журнал для тех кто преподает и изучает английский язык.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; - имя существительное: его основные функции в предложении; имена 	<ul style="list-style-type: none"> - находит и использует профессиональную лексику на иностранном языке; - использует лексический и грамматический минимум при ведении диалогов на бытовые и профессиональные темы; - составляет сообщений по изучаемым темам; - читает ТТК блюд и изделий на иностранном языке; - использует правильное построение простых предложений устной и письменной речи 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка тестовых заданий; - наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ № 1-10: - чтение и перевод текстов и рецептов; - устные ответы; - составление глоссария по темам занятий

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - артикль: определенный, неопределенный, нулевой; -основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; -употребление существительных без артикля; - 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; - количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little <p>глагол, понятие глагола-связки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect 		
Умеет:		

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально</p> <p>- ориентированных текстов;</p> <p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения</p>	<p>-применяет профессиональную терминологию на иностранном языке;</p> <p>- владеет лексическим и грамматическим минимумом;</p> <p>- применяет правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Оценка тестовых заданий;</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-10</p>

5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в колледже лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие

пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Для организации и проведения промежуточной аттестации допускается использование возможностей электронной информационно-образовательной среды колледжа.