


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

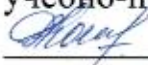
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**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,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Толоконникова
от «15» февраля 2019 г.

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре 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	ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	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	1,2,3	5	

	5. Техника безопасности на рабочем месте			
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. Пироги, 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 [Текст]: учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 8-е изд. - М.: Академия, 2014. - 319 с.

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 глагол, понятие глагола-связки; - 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>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе среднего общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9
от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering – М., 2015	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года
на базе среднего общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9
от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering – М., 2021	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года
на базе среднего общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9
от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2): учебное пособие для среднего профессионального образования / 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	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.)