

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Возженникова Л.И., преподаватель КОГПОАУ НПТ

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6-12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 13 ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14-16

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:** учебная дисциплина «Иностранный язык в

профессиональной деятельности» относится к общему и гуманитарному и

социально-экономическому циклу основной программы и имеет практико- ориентированную направленность.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения**

**учебной дисциплины:**

 Цель: формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учётом приобретённого словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

− понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний в пределах литературной нормы 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 своей профессиональной деятельности;

− кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

− писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

 В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

− 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.

 В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

 объём образовательной программы 164 часа, в том числе:

− объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 164 часа;

− объём самостоятельной работы обучающегося 0 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | 164 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 164 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение - Самостоятельная работа 0 Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт | - |
| - практические занятия | 162 |
| Самостоятельная работа | 0 |
| Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1** ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК | **22** |  |
| Тема 1.1 Знакомство. | **Тематика практических занятий**  | **6** | 2-3 |
| 1. Составление диалогов с речевыми клише при знакомстве, представлении 2. Составление диалогов « Представление других» и монологов «Представление себя» 3. Работа с текстом «Этикет делового общения» |
| Тема 1.2. Переговоры по телефону. | **Тематика практических занятий** | **6** | 2-3 |
| Работа с текстом «Фазы телефонного разговора»2. Составление диалогов с использованием речевых клише наразличных этапах телефонного разговора3. Работа с текстом «Правила ведения деловых переговоров по |
| Тема 1.3Деловые письма | **Тематика практических занятий** | **4** | 2-3 |
| Практические занятия № 7, 8 1. Работа с текстом «Виды деловых писем. Структура и стиль оформления делового письма» Оформление конверта делового письма. 2. Составление факса, электронного делового письма, информационного письма. |
| Тема 1.4.Устройство на работу | **Тематика практических занятий** | **6** | 2-3 |
| Практические занятия № 9, 10, 11 1. Работа с текстами « Устройство на работу. Объявление о приёме на работу» 2. Составление резюме, запроса. 3. Составление диалога «Собеседование с работодателем» |
| **РАЗДЕЛ 2.** ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И СЕРВИС | **36** |  |
| Тема 2.1.Ресторанный сервис | **Тематика практических занятий** | **12** | 2-3 |
| Практическиезанятия № 12, 13, 14, 15, 16, 17  1. Information about the restaurant. Введение и отработка лексического материала. Повторение образования вопросительных предложений. Даты, время. 2. Jobsandrestaurantsections. Введение и отработка лексического материала. Словообразование. Практика диалогический речи 3. Inthediningroom. Введение и отработка лексического материала. Выполнение лексических упражнений, практика перевода 4. Inthebar. Введение и отработка лексического материала. Порядок слов в предложении. Практика устной речи. 5. In the kitchen. Clothes and personal Hygiene. Введение и отработка лексического материала. 6. Givingdirections. Введение и отработка лексического материала. Практика устной речи. |
| Тема 2.2.Последовательность обслуживания | **Тематика практических занятий** | **14** | 2-3 |
| Практическиезанятия № 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24  1. Taking Bookings. Preparation for service. Введение и отработка лексического материала. Практика устной речи 2. Theorderofservice. Введение и отработка лексического материала. Чтение с поиском конкретной информации. 3. Cleaningduringservice. Введение и отработка лексического материала. Работа с текстом, выполнение лексических упражнений. 4. Successinfoodandbeverageservice. Введение и отработка лексического материала. Работастекстом, выполнениелексическихупражнений. 5. Attributes of food and beverage service personall. Введениеиотработкалексическогоматериала. Работа с текстом, выполнение лексических упражнений. 6. Keyserviceconventions. Введение и отработка лексического материала. Практика устной речи 7. Essentialtechnicalskills. Введение и отработка лексического материала. Практика устной и письменной речи |
| Тема 2.3. Специализированные формы обслуживания | **Тематика практических занятий** | **10** | 2-3 |
| Практические занятия № 25, 26, 27, 28, 29  1. BreakfastService. Работа с текстом и презентацией, выполнение лексических упражнений 2. Afternoonteaservice. Работа с видеосюжетом, выполнение лексических упражнений 3. Serviceinsitu. Практика аудирования и устной речи 4. Homedelivery. Работа с текстом и презентацией, выполнение лексических упражнений 5. Gueridonservice. Знакомство с новым видом обслуживания. Практика устной и письменной речи |
| РАЗДЕЛ 3. БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ И ГИГИЕНА | **24** |  |
| Тема 3.1Безопасность и гигиена пищевых продуктов | **Тематика практических занятий** | **8** | 2-3 |
| Практические занятия № 30, 31, 32, 33  1. Deathofthedoggybag. Просмотр видеосюжета, практика аудирования и письменной речи. 2. Analysis of food safety and hygiene. Чтение текста и его анализ, составление рекомендаций 3. Foodallergies. Введение и отработка нового лексического материала. Чтение с поиском конкретной информации. 4. Cateringfoodforallergysuffers. Просмотр видеосюжета, анализ. Практика письменной речи |
| Тема 3.2**Кухонное оборудование** | **Тематика практических занятий** | **16** | 2-3 |
| Практическиезанятия № 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40,41  1. Kitchen utensils and small equipment. Отработка лексического материала по теме «Кухонная утварь и мелкое оборудование». Практика устной и письменной речи 2. Kitchenequipment: commercialvsdomestic. Отработка лексического материала. Составление презентации 3. Introductiontothecommercialkitchen. Введение в коммерческую кухню. 4. Foodpreparationterms. Условия приготовления пищи. Просмотр видеосюжета, выполнение лексических упражнений 5. Knifehandling. Правила обращения с ножом. Работа с новым лексическим материалом, составление рекомендаций 6. Specialtyknives. Специальные ножи. Работа с новым лексическим материалом, практика чтения и перевода 7. Knifehandling-precisioncuts. Обработка ножей и точность резки. Работа с новым лесическим материалом, практика чтения и перевода 8. Knifehandling-precisioncutsinuseandpractice. Обработканожейиточностьрезки. Практика в комментировании своих действий |
| РАЗДЕЛ 4. МЕНЮ | **10** |  |
| Тема 4.1**Знание меню и его сопровождение** | **Тематика практических занятий** | **10** | 2-3 |
| Практическиезанятия № 42, 43, 44, 45, 46  1. Purpose of the menu. Classic menu sequence. Назначение меню. Классическая последовательность меню 2. Classesofmenu. Классы меню. 3. Menudevelopment. Разработкаменю4. Menu and service knowledge. Знаниеменюисервиса. 5. Hors d’oeuvres and other appetizers. Видызакусок |
| РАЗДЕЛ 5. НАПИТКИ | **10** |  |
| Тема 5.1Напитки: алкогольные и безалкоольные | **Тематика практических занятий** | **10** | 2-3 |
| Практическиезанятия № 47, 48, 49, 50, 51  1. Nonalcoholic beverages: tee, coffee and stillroom beverages. Безалкогольные напитки: чай, кофе и негазированные напитки 2. Nonalcoholicbeverages: softdrinks. Безалкогольные напитки: газированные напитки 3. Alcoholicbeverages: wineanddrinklists. Алкогольные напитки: списки вин и напитков 4. Alcoholic beverages: cocktails and mixed drinks. Алкогольные напитки: коктейли и смешанные напитки 5. Matching with wine and other drinks. Соответствие блюд с вином и другими напитками |
| РАЗДЕЛ 6. ЕДА И НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ | **60** |  |
| Тема 6.1Еда и способы приготовления пищи. Сервировка блюд | **Тематика практических занятий** | **20** | 2-3 |
| Практические занятия № 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61  1. Vegetables, herbsandspices. Овощи, зелень и специи.2. Fishandseafooddishes. Блюдаизрыбыиморепродуктов3. Meat, poultry, game and offal. Мясо, птица, дичьисубпродукты4. Dairy products. Молочнаяпродукция5. Farinaceousfoods. Мучныепродукты6. Preparation of eggs. Methods of cooking eggs. Приготовлениеяиц. Способыприготовленияяиц7. Classifying and preparing fruits and vegetables. Классификация и приготовление овощей и фруктов 8. Foodandpastrydeserts. Продуктыпитанияикондитерскиеизделия 9. Pastaandricedishes. Блюдаизмакаронириса10. Potatoes, vegetables and salads. Картофель, овощиисалаты |
| Тема 6.2Торжественные события | **Тематика практических занятий** | **10** | 3 |
| Практические занятия № 62, 63, 64, 65, 66  1. Typesofevents. Виды торжественных событий 2. Eventservicestuffroles. Роли обслуживающего персонала на мероприятиях 3. Eventadministrationandorganization. Организация и администрирование мероприятий 4. Weddings. Обслуживание свадеб 5. Outdoorcatering. Мероприятия на открытом воздухе |
| Тема 6.3**Кулинарное искусство** | **Тематика практических занятий** | **12** | 3 |
| Практические занятия № 67, 68, 69, 70, 71, 72  1. Starters. Закуски и первые блюда 2. Soups. Супы3. Main hot dishes. Основные горячие блюда 4. Desserts. Десерты 5. Savouries. Аппетитныеблюда6. Dishes for breakfast. Блюда на завтра |
| Тема 6.4Кухня народов мира | **Тематика практических занятий** | **18** | 3 |
| Практические занятия № 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81  1. RussianCuisine. Национальная русская кухня. 2. RussianCuisine. Составление рецептов национальных русских блюд.3. English Cuisine. Английскаякухня. 4. English Cuisine. Составление рецептов блюд английской кухни 5. EuropeanCuisine. Европейская кухня. Составление сборника рецептов 6. OrientalCuisine. Восточная кухня 7. OrientalCuisine. Составление рецептов блюд восточной кухни 8. Caucasian Cuisine. Кавказскаякухня. 9. Scandinavian Cuisine. Скандинавская кухня. |
| **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **Всего:** | **164** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

 − рабочее место преподавателя.

 Технические средства обучения:

− компьютер с лицензионным программным обучением;

 − мультимедиапроектор.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники:***

А.П.Голубев Английский язык Учебник СПО. М.: Академия, 2020 г.

Е.Б.Нарочная Английский язык для технических специальностей. Учебник СПО. М.КНОРУС, 2021 г.

А.П.Голубев Немецкий язык для технических специальностей. Рекомендовано для ТОП-50 СПО. М.: КНОРУС, 2020 г.

Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 c. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

***Дополнительные источники:***

Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2016.

Книги ЭБС IPRbooks: режим доступа [www.iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru)

Паремская, Д. А. Немецкий язык : читаем, понимаем, говорим / Д. А. Паремская, С. В. Паремская. — Минск : Вышэйшая школа, 2017. — 416 c. — ISBN 978-985-06-2808-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90797.html>

**Интернет – ресурсы:**

[www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com)–www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)

[www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com)

[www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)

[www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com)

[www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru)

www.iatefl.org

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирование, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы, индивидуальных заданий, упражнений, проектов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Умения: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. | - Диалог этикетного характера, диалог-расспрос, диалог-побуждение к действию, диалог-обмен мнениями и информацией, ситуативный диалог. - Устные сообщения студентов - Устный опрос студента: 1. Учитывается способность студента выражать свои мысли, своё отношение к действительности в соответствии с коммуникативными задачами в различных ситуациях и сферах общения. 2. Учитываются речевые умения студента, практическое владение нормами произношения, словообразования, сочетаемости слов, конструирования предложений и текста, владение лексикой и фразеологией английского языка, нормами орфографии и пунктуации. Объем монолога: 12-15 фраз. - Анализ языковых единиц с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления. - Вопросно-ответные упражнения, выбор правильного варианта ответа, подбор заголовка к тексту, определения правильности или неправильности утверждений, формирование основной мысли текста. - Лингвистический анализ текста: лингвистический анализ языковых явлений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка. - Разные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста: просмотровое, ознакомительное, изучающее, ознакомительно-изучающее, ознакомительнореферативное и др. - Упражнение на контроль понимания содержания прочитанного текста (тест, ответы на вопросы, составление тезисов, плана текста). Пересказ текста. Постановка вопросов. - Работа со словарями. - Творческие работы студента (реферат, проект, эссе). - Работа с различными информационными источниками: учебно-научными текстами, справочной литературой, средствами массовой информации (в том числе представленных в электронном виде), конспектирование. - Написание сочинений, составление тезисов теста. Изложения. Диктанты. |
| **Знания:** - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности. | Практические упражнения на чтение и повторение лексических единиц, фраз, предложений, теста. - Практические упражнения на интонацию в различных типах предложений. Лексический минимум составляет 1400 лексических единиц. Диктант, практические упражнения. Лексические единицы, устойчивые сочетания, реплики-клише. - Работа со словарем. - Практические упражнения, тесты, составление текстов, распознавание грамматических конструкций в тексте, употребление грамматических конструкций в тексте. - Аудирование и контроль прослушанного текста. - Различные виды чтения аутентичных текстов, работа с текстами разных стилей, выполнение заданий для контроля понимания прочитанного текста. - Устное сообщение и общение по изучаемому материалу. - Письменное сообщение по изучаемому материалу. - Разные виды разбора (лексический, грамматический). - Практика восприятия иноязычной речи на слух, общение на услышанную тему.- Практика чтения аутентичных текстов и работа с ними, общение по прочитанной теме. - Выражение собственного мнения, собственных мыслей по темам повседневного общения и связанным с профессиональной деятельностью, речевые ситуации, употребление клише в речевых ситуациях, драматизация диалога, - Ролевая игра. - Письменное сообщение, выражение собственного мнения в письме, впечатлений в открытке. - Изложение, сочинение, эссе. Реферат. Проект |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |