

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1 от 30 августа 2018г.

Утверждаю  
И.о. директора ГБПОУ РК  
"Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна"  
А.А. Сиверс  
30 августа 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

г. Симферополь  
2018

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии  
«Повар, кондитер»  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Протокол № 1 от «18» августа 2018 г.  
Председатель Е.Н. Тригорова

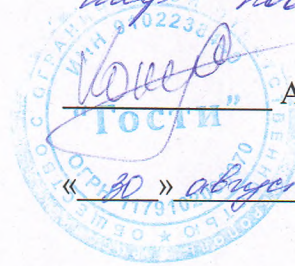
**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
А.А. Сиверс  
«18» августа 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

эксперт от работодателя

ООО «Гости»  
шеф-повар



А.И. Кондрашкин

«30» августа 2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчик:** Салямова Э.Ф., Джалилова Н.А. –преподаватели английского языка высшей категории.

**СОДЕРЖАНИЕ.**

<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС); программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

## **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, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

### **Результаты освоения учебной дисциплины.**

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **• Личностных:**

- формирование мотивации изучения иностранных языков и стремление к самосовершенствованию в образовательной области «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - осознание возможностей самореализации средствами иностранного языка;
- стремление к самосовершенствованию собственной речевой культуры в целом;
- формирование коммуникативной компетенции в межкультурной и межэтнической коммуникации;
- развитие таких качеств, как воля, целеустремленность, креативность, инициативность, эмпатия, трудолюбие, дисциплинированность;

- формирование общекультурной и этнической идентичности как составляющих гражданской идентичности личности;
- стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; толерантное отношение к проявлениям иной культуры; осознание себя гражданином своей страны и мира;
- готовность отстаивать национальные и общечеловеческие ценности, свою гражданскую позицию.

• **метапредметных:**

- развитие умения планировать свое речевое и неречевое поведение;
- развитие коммуникативной компетенции, включая умение взаимодействовать с окружающими, выполняя разные социальные роли;
- развитие исследовательских учебных действий, включая навыки работы с информацией: поиск и выделение нужной информации, обобщение и фиксация информации;
- развитие смыслового чтения, включая умение определять тему, прогнозировать содержание текста по заголовку, по ключевым словам, выделять основную мысль, главные факты, опуская второстепенные, устанавливать логическую последовательность основных фактов;
- осуществление регулятивных действий самонаблюдения, самоконтроля, самооценки в процессе коммуникативной деятельности на иностранном языке.

**предметных:**

**Говорение:**

- вести диалог в стандартных ситуациях неофициального общения в рамках освоенной тематики, соблюдая нормы речевого этикета, принятые в стране изучаемого языка;
- строить связное монологическое высказывание с опорой на зрительную наглядность или вербальные опоры в рамках освоенной тематики;

- описывать события с опорой на зрительную наглядность;
- давать краткую характеристику реальных людей и исторических персонажей;
- передавать основное содержание прочитанного текста с опорой или без опоры на текст, ключевые слова или вопросы, план;
- описывать картины, фото с опорой или без на ключевые слова, план или вопросы.

#### Аудирование:

- воспринимать на слух и понимать основное содержание аутентичных текстов, содержащих некоторое количество изученных языковых явлений;
- воспринимать на слух и понимать нужную/ интересующую/ запрашиваемую информацию в текстах, содержащих как изученные, так и некоторое количество неизученных языковых явлений.

#### Чтение:

- читать и понимать основное содержание текста, содержащие отдельные изученные языковые явления;
- читать и находить в аутентичных текстах, содержащие отдельные неизученные языковые явления, нужную/ интересующую/ запрашиваемую информацию, представленную в явном и неявном виде;
- читать и полностью понимать несложные аутентичные тексты, построенные на изученном языковом материале;
- выразительно читать вслух небольшие, построенные на изученном материале аутентичные тексты, демонстрируя понимание прочитанного.

#### Письменная речь:

- заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения;
- писать короткие поздравления с днем рождения и другими праздниками, с употреблением формул речевого этикета, принятых в стране изучаемого языка, выражать пожелания;
- писать личное письмо в ответ на письмо-стимул с употреблением формул речевого этикета, принятых в стране изучаемого языка;

- писать небольшие письменные высказывания с опорой на образец.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр	Название компетенции	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-Определение этапов решения задачи;</li> <li>-Определение потребности в информации;</li> <li>-Осуществление эффективного поиска;</li> <li>-Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>-Разработка детального плана действий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-Составить план действия,</li> <li>-Определить необходимые ресурсы;</li> <li>-Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте;</li> <li>-Алгоритм выполнения работ в профессиональных и смежных областях;</li> <li>-Методы работы в профессиональных и смежных сферах;</li> <li>-Структура плана для решения задач;</li> <li>-Порядок оценки решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>-Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сферах;</li> <li>-Реализовать Составленный.</li> </ul>	
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-Проведение анализа Полученной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять задачи поиска информации;</li> <li>-Определять необходимые источники информации;</li> <li>-Планировать процесс поиска;</li> <li>- Структурировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-Приемы структурирования информации;</li> <li>-Формат оформления</li> </ul>
ОК3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>-Применение современной научной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности);</li> <li>-Применение современной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности);</li> <li>-Применение современной профессионально</li> </ul>

		профессиональной терминологии.	научной профессиональной терминологии.	й терминологии.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -Планирование профессиональной деятельности.	- Организовывать работу коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Психология коллектива; -Психология личности; -Основы проектной Деятельности.
ОК5	Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -Проявление толерантность в рабочем коллективе.	-Излагать свои мысли на государственном языке; -Оформлять документы.	-Особенности социального и культурного контекста; -Правила оформления документов.
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-Понимать значимость своей профессии (специальности) ; -Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	-Описывать значимость своей профессии; -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-Сущность гражданско-патриотической позиции; - Общечеловеческие ценности; -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК9	Использовать информационные технологии в профессионал	Применение средств информатизации и информационных	-Применять средства информационных технологий для решения	-Современное оборудование кухни; -Современные технологии

	ьной деятельности	е технологии для реализации профессиональной деятельности.	профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	приготовления пищи.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -Ведение общения на профессиональные темы	-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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); - Писать простые связные сообщения на	-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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
во взаимодействии с преподавателем	<b>34</b>
В том числе:	
теоретические занятия	<b>2</b>
практические занятия	<b>32</b>
самостоятельная работа	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
I	2	3	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Местоимения(личные,притяжательные,возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>- безличные предложения;</li> <li>- понятие глагола-связки.</li> </ul>	5	ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся № 1</b></p> <p>составление кроссвордов по теме «Продукты питания».</p> <p>(выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</li> </ul>	1	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</li> </ul>	5	ОК 1-5,9,10
Самостоятельная работа обучающихся № 2		1	

	Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	6	<i>OK 1-5,9,10</i>
<b>Тема 4. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	5	<i>OK 1-5,9,10</i>
<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	4	<i>OK 1-5,9,10</i>
<b>Тема 6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	5	<i>OK 1-5,9,10</i>
<b>Тема 7. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	4	<i>OK 1-5,9,10</i>
	<b>Всего</b>	<b>34</b>	

### 3. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне учебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

1. В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.
2. В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:
  - многофункциональный комплекс преподавателя;
  - наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
  - информационно-коммуникативные средства;
  - экранно-звуковые пособия;
  - комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
  - библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Для студентов**

##### **3.2.1. Основные источники:**

1. Gateway: General English Course book: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. Тимофеева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники»;
2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие\ Т.А. Карпова. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.-320 с.;
3. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М., 2013. – 300с.;
4. Голубев А.П. Английский язык: учебное пособие для студентов средних проф. учеб. заведений\ А.П. «Академия», 2009. – 336 с.;

##### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С. А. Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с (Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений, - Ю. Б. Голицынский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

#### **Для преподавателей**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».



2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

### **3.2.3. Интернет-ресурсы:**

1. [www.dreameenglish.com](http://www.dreameenglish.com)
2. [www.ediscio.com](http://www.ediscio.com)
3. [www.cobocardc.com](http://www.cobocardc.com)
4. [www.funnelbrain.com](http://www.funnelbrain.com)
5. [www.quizlet.com](http://www.quizlet.com)
6. [www.alleng.ru](http://www.alleng.ru)
7. [www.englishteachers.ru](http://www.englishteachers.ru)
8. [www.homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru)
9. [www.study.ru](http://www.study.ru)
10. [www.english.language.ru](http://www.english.language.ru)
11. [www.5english.com](http://www.5english.com)

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b>            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;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке;            Владение лексическим и грамматическим минимумом;            Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p><b>Текущий контроль при провидении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            - диктантов;            -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</b>            -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.</p>

<p>         безличные предложения;          сложносочиненные предложения:          бессоюзные и с союзами and, but;          имя существительное:          его основные функции в предложении;          имена существительные во множественном числе,          образованные по правилу, а также исключения;          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.          Неопределённые       </p>		
---	--	--

<p>наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Sim- ple/Indefinite, Present,Past,Future Continu- ous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.</p>		
<p><b>Общие умения:</b> 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,</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме); Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной</p>	

<p>необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p>	<p>задаче; Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны; -Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании; -Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p>	
---	--	--

<p>Монологическая речь:  делают сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь: небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование: понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста;</li> <li>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности;</li> <li>- Умение понять логические связи слов в предложении, причинно следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста. По словообразовательным элементам);</li> <li>- Умение выявлять логические связи между частями текста;</li> <li>- Умение отличать ложную информацию от той которая есть в тексте.</li> </ul>	
--	---	--

<p>общения.  отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  Чтение:  извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>		
--	--	--

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Объем времени на освоение УД			№ урока	Наименование темы урока (занятия)	Кол-во час. на урок/ занятие	Дата проведения урока	
		Обязательная аудиогорная нагрузка	В т. ч. лаборат орных работ практ. занятий час.	Всего часов					План
<b>3 семестр</b>									
1	2	6	4		6	7	8	9	
1	<i>Продукты питания и способы кулинарной обработки</i>				1	Фрукты.	1		
					2	Овощи.	1		
					3	Способы приготовления пищи.	1		
					4	Виды предложений.	1		
					5	Безличные предложения.	1		
					6	Понятие глагола-связки.	1		
					7	Типы предприятий общественного питания.	1		
					8	Типы предприятий общественного питания и работа персонала.	1		
					9	Артикли.	1		
2	<i>Типы предприятий общественного питания и работа</i>	5							



	<i>персонала</i>				10	Употребление существительных без артикля.	1
					11	Образование и употребление глаголов в Present. Past. Future Simple.	1
		5			12	Названия блюд.	1
					13	Виды меню.	1
3	<i>Структура меню и рецепты блюд</i>				14	<b>Контроль письма.</b>	1
					15	<b>Контроль аудирования.</b>	1
					16	<b>Контроль говорения.</b>	1
					17	<b>Контроль чтения.</b>	1

4 семестр

4	<i>Кухня. Производственные помещения и оборудование</i>	8	4		18	Завершенные времена глагола.	1
					19	Структура меню.	1
					20	Рецепты блюд	1
					21	Кухня	1
					22	Производственные помещения и оборудование.	
					23	Имена прилагательные.	
					24	Имена прилагательные исключения.	
5	<i>Кухонная, сервировочная и барная посуда</i>	4	2		25	Кухонная посуда.	1
					26	Сервировочная посуда.	1

						27	Барная посуда.			
						28	Времена группы Continuous – общий обзор.			1
6	Обслуживание посетителей в ресторане	4			2	29	Лексический материал диалогов по обслуживанию посетителей.			1
						30	Обслуживание посетителей в ресторане.			1
						31	Заказ блюд в ресторане.			1
7	Система закупок и хранения продуктов					32	Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you...			1
		4			2	33	Система закупок продуктов.			1
						34	Система хранения продуктов.			1
8	Организация работы бармена и сомелье					35	Инфинитив.			1
						36	Инфинитивные конструкции.			1
		4			3	37	Организация работы бармена.			1
9	Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд					38	Организация работы сомелье.			1
						39	Временные формы страдательного залога.			1
		6	4	3	40	Обслуживание в баре.			1	
						41	Кухни разных стран.			1
						42	Рецепт любимого блюда.			1
						43	Традиции питания			1
						44	Русская кухня.			1
						45	Английская кухня.			1

							Грамматические средства для выражения будущего времени.	1	
10	Здоровая пища.	4				46	Правильное питание	1	
						48	Питательные вещества	1	
						49	Мы накрываем на стол	1	
						50	Кулинарные характеристики блюд.	1	
11	10					51	В овощном магазине.	1	
						52	Десертные блюда	1	
						53	Местоимения.	1	
						54	Указательные местоимения.	1	
						55	Контроль письма	1	
						56	Контроль аудирования	1	
						57	Контроль говорения.	1	
						58	Контроль чтения.	1	
						59	Дифференцированные зачет.	1	
						60	Дифференцированные зачет.	1	
<b>Всего</b>						60			