

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала
О.И. Иванюга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания


Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2019



Артем 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «**Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации**» разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчики:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель иностранного (английского) языка	И.В. Венецкая 

Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида»	Преподаватель иностранного (английского) языка	С.Н.Сысоева 
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель иностранного (английского) языка	Л.В. Преснякова 

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой комиссии ООД филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме
Протокол № 14 от 12 мая 2020 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

 Л.Е. Ткаченко

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением

 М.С. Словицова

Методист

учебно – методической части

 Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
5. ГЛОССАРИЙ	27
6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве вариативной дисциплины цикла ОП – «Общепрофессиональные дисциплины» для основной профессиональной образовательной программы **19.02.10Технология продукции общественного питания**, реализуемой в колледже.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в вариативную часть цикла ОП – «Общепрофессиональные дисциплины».

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **овладение** иностранным языком как средством профессиональной коммуникации в устной и письменной формах;
- **формирование** специальных навыков и умений, необходимых для реализации коммуникативных намерений в профессиональной деятельности, в сфере межкультурного общения.

Задачи дисциплины:

- освоение иноязычной лексики, относящейся к сфере общественного питания и сервисного обслуживания;
- формирование умений иноязычного чтения текстов по специальности с целью выделения и фиксации потребительно значимой информации;
- развитие речевых умений говорения и аудирования в ситуациях профессиональной коммуникации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально-ориентированных текстов.

При изучении дисциплины решаются задачи, связанные с формированием профессиональной культуры и социализации личности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины заочной формы обучения:

Для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 145 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1. Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
практические занятия	26
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	145
В том числе:	
работа со словарями, справочниками и другими источниками информации	65
самостоятельная работа с текстом	80
творческие задания	
подготовка презентационных материалов	
<i>Аттестация проводится по рейтинговой технологии.</i>	
<i>Форма аттестации: другие формы контроля (контрольная работа),</i>	
<i>– дифференцированный зачет.</i>	

2.2. Тематический план по дисциплине в разрезе модулей

Наименование модулей и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Аудиторная работа студента (час)	Внеаудиторная работа студента (час)
1	2	3	4
Модуль 1.	15	10	5
Покупки			
Тема 1.1 В супермаркете	2	2	
Тема 1.2 На восточном базаре	4	2	2
Тема 1.3 В овощном отделе	2	2	
Тема 1.4 Покупки в Британии	5	2	3
Тема 1.5 Покупки в США	2	2	
Модуль 2	15	10	5

В ресторане			
Тема 2.1 Московские рестораны	2	2	
Тема 2.2 Студенческая столовая	4	2	2
Тема 2.3 Кафе самообслуживания	2	2	
Тема 2.4 Еда и напитки	2	2	
Тема 2.5 Столовый этикет	5	2	3
Модуль 3 Как и что едят в США и Великобритании	16	10	6
Тема 3.1 Как питаются американцы?	5	2	3
Тема 3.2 Что едят англичане?	2	2	
Тема 3.3 Британская кухня	5	2	3
Тема 3.4 В пабе.	2	2	
Тема 3.5 Хорошие манеры для британцев и американцев	2	2	
Контрольная работа №1	2	2	
Модуль 4 Русская кухня	15	10	5
Тема 4.1 Русская кухня	5	2	3
Тема 4.2 Фирменные блюда русской кухни	4	2	2
Тема 4.3 Меню ресторана «Русский стиль»	2	2	
Тема 4.4 Рыба в русской кухне.	2	2	
Тема 4.5 Из истории картофеля	2	2	
Модуль 5 Приготовление пищи	22	14	8
Тема 5.1 Приготовления к вечеринке	2	2	
Тема 5.2 Фондю	2	2	
Тема 5.3 Приготовление капустных роллов	4	2	2
Тема 5.4 За столом.	2	2	
Тема 5.5 Основные методы приготовления пищи	4	2	2

Тема 5.6 Меры веса	4	2	2
Тема 5.7 Новые веяния в кулинарии.	4	2	2
Контрольная работа №2	2	2	
Модуль 6 Обслуживание	15	10	5
Тема 6.1 Планирование меню	2	2	
Тема 6.2 Сервировка стола	2	2	
Тема 6.3 Выбор правильного вина	4	2	2
Тема 6.4 Подача вина в ресторане. Работа сомелье	5	2	3
Тема 6.5 Прием гостей	2	2	
Модуль 7 Моя профессия - повар	16	10	6
Тема 7.1 Профессия повара	2	2	
Тема 7.2 Безопасность питания	4	2	2
Тема 7.3 Истории знаменитых поваров	2	2	
Тема 7.4 Путь к профессии	4	2	2
Тема 7.5 Заполнение анкеты	4	2	2
Контрольная работа №3	2	2	
Модуль 8 Здоровое питание	22	14	8
Тема 8.1 Питание для здоровья	2	2	
Тема 8.2 Вегетарианство	4	2	2
Тема 8.3 Советы по здоровому питанию	5	2	3
Тема 8.4 Калории	2	2	
Тема 8.5 Диета	2	2	
Тема 8.6 Морепродукты	5	2	3
Тема 8.7 Витамины и минералы	2	2	
Модуль 9 Устройство на работу	12	8	4
Тема 9.1 Персонал предприятий общественного питания	4	2	2

Тема 9.2 Резюме	4	2	2
Тема 9.3 Заявление о приеме на работу	2	2	
Тема 9.4 Собеседование при приеме на работу	2	2	
Модуль 10 Виды обслуживания клиентов	15	10	5
Тема 10.1 Типы ресторанного обслуживания	4	2	2
Тема 10.2 Ресторанное обслуживание в России	2	2	
Тема 10.3 Ресторанное обслуживание в США	2	2	
Тема 10.4 Ресторанное обслуживание в г. Артеме	5	2	3
Тема 10.5 Оценка качества обслуживания	2	2	
Зачетное занятие	2	2	
	171	114	57

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации»

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)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Модуль 1. Покупки		10	
Тема 1.1 В супермаркете	Практическое занятие №1 Отработка лексики по теме. Чтение и перевод текста по данной теме Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
Тема 1.2 На восточном базаре	Практическое занятие №2 Активизация лексического материала через выполнение различных видов упражнений. Обсуждение текста по данной теме. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Освоение лексики. Выполнение	2	3

	заданий по тексту.		
Тема 1.3 В овощном отделе	Практическое занятие №3 Дискуссия по теме занятия. Лексика темы. Чтение и перевод текста. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
Тема 1.4 Покупки в Британии	Практическое занятие №4 Лексика темы. Чтение и обсуждение текста по вопросам учебника. Выполнение лексических и грамматических упражнений. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Подготовка презентации «Покупки продуктов питания»	3	3
Тема 1.5 Покупки в США	Практическое занятие №5 Лексика по теме. Чтение и перевод текста по данной теме. Выполнение упражнений. Выполнение заданий преподавателя по теме.	2	1,2,3
Модуль 2 В ресторане		10	
Тема 2.1 Московские рестораны	Практическое занятие №6 Лексика по теме. Объяснение атмосферы ресторана. Прослушивание диалога “Where is it?” Выполнение заданий по учебному пособию.	2	1,2,3
Тема 2.2 Студенческая столовая	Практическое занятие №7 Чтение и обсуждение текста. Выполнение лексических и грамматических упражнений учебного пособия.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Пересказ текста, подготовка к диалогу	2	3
Тема 2.3 Кафе самообслуживания	Практическое занятие №8 Просмотр презентации. Чтение текста. Лексика темы. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
Тема 2.4 Еда и напитки	Практическое занятие №9 Заказ напитков и закусок в ресторане. Лексика темы. Просьбы и предложения с Would you like? Аудирование “How much is that?”. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3

Тема 2.5 Столовый этикет	Практическое занятие №10 Чтение и перевод текста. Правила поведения за столом. Лексика по теме. Составление диалогов.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Составление таблицы «Правила поведения за столом».	3	3
Модуль 3 Как и что едят в США и Великобритании		10	
Тема 3.1 Как питаются американцы?	Практическое занятие №11 Лексика темы. Работа с текстом: чтение, перевод, ответы на вопросы по тексту. Составление сообщения о традициях питания американцев	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Подготовка презентации по теме «Традиции питания США».	3	3
Тема 3.2 Что едят англичане?	Практическое занятие №12 Названия продуктов и блюд. Аудирование по теме. Лексика по теме. Практика речи: пересказ текста	2	1,2,3
Тема 3.3 Британская кухня	Практическое занятие №13 Решение кроссвордов по теме. Работа с презентацией по данной теме. Чтение и выполнение упражнений по учебному пособию.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка презентации по теме «Британская кухня».		
Тема 3.4 В пабе.	Практическое занятие № 14 Лексика по теме. Составление диалогов - дискуссия по теме. Работа с упражнениями из учебного пособия.	2	1,2,3
Тема 3.5 Хорошие манеры для британцев и американцев	Практическое занятие №15 Лексика темы. Чтение текста, выполнение упражнений по учебному пособию. Ролевая игра – в ресторане.	2	1,2,3
	Контрольная работа №1	2	3
Модуль 4		10	

Русская кухня			
Тема 4.1 Русская кухня	Практическое занятие №16 Выполнение предтекстовых упражнений. Ознакомление с текстом, с лексикой по теме. Ответы на вопросы по тексту. Выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Подготовка презентации по теме «Русская кухня».	3	3
Тема 4.2 Фирменные блюда русской кухни	Практическое занятие №17 Дискуссия по теме, организация полилога. Закрепление знаний по теме путем чтения и понимания текстов.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Составление рецептов традиционных блюд русской кухни.	2	3
Тема 4.3 Меню ресторана «Русский стиль»	Практическое занятие №18 Лексика темы. Просмотр и работа по презентации. Составление диалогов. Выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	1,2,3
Тема 4.4 Рыба в русской кухне.	Практическое занятие №19 Чтение и перевод текста по теме, выполнение упражнений учебного пособия. Лексика темы. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
Тема 4.5 Из истории картофеля	Практическое занятие №20 Работа с текстом: чтение, перевод и выполнение упражнений. Лексика темы.	2	1,2,3
Модуль 5 Приготовление пищи		14	
Тема 5.1 Приготовления к вечеринке	Практическое занятие №21 Лексика по теме, пересказ текста, выполнение упражнений пособия.	2	1,2,3
Тема 5.2 Фондю	Практическое занятие №22 Предтекстовые упражнения, лексика темы, чтение и перевод текста. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
Тема 5.3 Приготовление капустных роллов	Практическое занятие №23 Чтение и перевод текста по теме. Активизация лексики в речи путем выполнения упражнений. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 9.	2	3

	Составление кроссворда с использованием изученной лексики.		
Тема 5.4 За столом.	Практическое занятие №24 Чтение и перевод диалогов. Активизация лексики. Практика речи: диалоги по теме.	2	1,2,3
Тема 5.5 Основные методы приготовления пищи	Практическое занятие №25 Лексика речи. Способы приготовления пищи. Упражнения на закрепление материала из учебного пособия.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 10. Подготовка презентации по теме «Способы приготовления пищи»	2	3
Тема 5.6 Меры веса	Практическое занятие №26 Соотношение мер веса в России и Великобритании. Перевод с русского на английский язык. Лексика темы.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 11. Составление таблицы соответствия мер и весов.	2	3
Тема 5.7 Новые веяния в кулинарии.	Практическое занятие №27 Лексика темы. Чтение и перевод текста. Выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 12. Перевод текста. Подготовка пересказа.	2	3
	Контрольная работа №2	2	3
Модуль 6 Обслуживание		10	
Тема 6.1 Планирование меню	Практическое занятие №28 Лексика темы. Виды баров. Выполнение упражнений пособия	2	1,2,3
Тема 6.2 Сервировка стола	Практическое занятие №29 Презентации по теме «Бар», полилог по данной теме в виде ролевой игры.	2	1,2,3
Тема 6.3 Выбор правильного вина	Практическое занятие №30 Чтение текста. Лексика по теме. Практика речи: Дискуссия по теме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 13. Заучивание лексики. Выполнение упражнений.	2	3

Тема 6.4 Подача вина в ресторане. Работа сомелье	Практическое занятие №31 Лексика темы. Чтение и перевод текста. выполнение послетекстовых упражнений.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 14. Выполнение заданий к тексту.	3	3
Тема 6.5 Прием гостей	Практическое занятие №32 Работа с текстом. Чтение, перевод, выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	1,2,3
Модуль 7 Моя профессия - повар			
Тема 7.1 Профессия повара	Практическое занятие №33 Персонал ресторана. Функции повара. Лексика темы. Аудирование “How to do it right”. Практика речи: диалоги по теме	2	1,2,3
Тема 7.2 Безопасность питания	Практическое занятие №34 Правила приготовления пищи. Обеспечение безопасности продуктов питания. Лексика темы. Выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 15. Выполнение упражнений. Работа со словарем.	2	3
Тема 7.3 Истории знаменитых поваров	Практическое занятие №35 Чтение и перевод текста. Выполнение упражнений по учебному пособию. Практика речи: составление сообщений о знаменитых поварах. Аудирование по теме.	2	1,2,3
Тема 7.4 Путь к профессии	Практическое занятие №36 Лексика темы. Чтение текста по теме. Выполнение упражнений пособия. Презентация по теме. Практика речи: диалог по теме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 16. Написание сообщения о своей будущей профессии.	2	3
Тема 7.5 Заполнение анкеты	Практическое занятие №37 Аудирование по теме. заполнение анкеты. Выполнение грамматических и лексических упражнений по теме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 17.	2	3

	Заучивание лексики и фраз по теме. Чтение и перевод текста.		
	Контрольная работа №3	2	3
Модуль 8 Здоровое питание		14	
Тема 8.1 Питание для здоровья	Практическое занятие №38 Правила здорового образа жизни. Лексика темы. Чтение и перевод текста, Работа с кроссвордами. Практика речи: монолог –пересказ текста.	2	1,2,3
Тема 8.2 Вегетарианство	Практическое занятие №39 Виды вегетарианства. Вегетарианские блюда. Вегетарианское меню. Дискуссия по данной теме. Лексика темы. Практика речи: диалог с посетителем.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 18. Составление вегетарианского меню.	2	3
Тема 8.3 Советы по здоровому питанию	Практическое занятие №40 Составление таблицы с советами по здоровому питанию. Лексика по данной теме. Практика речи: полилог по теме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 19. Подготовка ответов на вопросы. Чтение и перевод лексики и текста.	3	3
Тема 8.4 Калории	Практическое занятие №41 Изучение таблицы калорийности продуктов. Чтение и перевод текста. Выполнение грамматических и лексических упражнений.	2	1,2,3
Тема 8.5 Диета	Практическое занятие №42 Виды диет. Лексика темы. Чтение и обсуждение текста. Выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	1,2,3
Тема 8.6 Морепродукты	Практическое занятие №43 Лексика темы. Составление кроссворда с новой лексикой. Выполнение упражнений на отработку новой лексики.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 20.	3	3

	Чтение и перевод текста. Презентация по теме «Дары моря»		
Тема 8.7 Витамины и минералы	Практическое занятие №44 Чтение текста, перевод, беседа по учебному материалу. Лексика по теме. Практика речи: монолог.	2	1,2,3
Модуль 9 Устройство на работу		8	
Тема 9.1 Персонал предприятий общественного питания	Практическое занятие №45 Лексика темы. Функции и обязанности персонала ресторана. Чтение текста, выполнение упражнений учебного пособия. Практика речи: диалог – посетитель – официант.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 21. Заучивание фраз и лексики. Подготовка презентации по теме «Персонал предприятий общепита».	2	3
Тема 9.2 Резюме	Практическое занятие №46 Виды резюме. Основы написания резюме. Лексика темы. Чтение и работа с образцами резюме. Аудирование “Writing your CV”. Написание резюме.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 22. Написание резюме.	2	3
Тема 9.3 Заявление о приеме на работу	Практическое занятие №47 Объявления о приеме на работу. Правила написания письма-заявления на вакантную должность. Лексика по теме. Аудирование “Writing a covering letter”.	2	1,2,3
Тема 9.4 Собеседование при приеме на работу	Практическое занятие №48 Интервью при приеме на работу. Внешний вид и правила поведения на собеседовании. Работа с текстом “Presenting yourself at an interview”. Практика речи: интервью при приеме на работу.	2	1,2,3
Модуль 10 Виды обслуживания клиентов		10	
Тема 10.1 Типы ресторанного обслуживания	Практическое занятие №49 Критерии оценки ресторанов, лексика темы, выполнение упражнений пособия. Практика речи: дискуссия.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 23. Заучивание фраз. Выполнение	2	3

	упражнений.		
Тема 10.2 Ресторанное обслуживание в России	Практическое занятие №50 Лексика темы. Чтение текста и перевод. Сравнение ресторанов Франции, США, России. Практика речи: полилог.	2	1,2,3
Тема 10.3 Ресторанное обслуживание в США	Практическое занятие №51 Особенности предприятий общественного питания США. Лексика темы. Чтение текста. Работа с заданиями пособия. Практика речи: диалог	2	1,2,3
Тема 10.4 Ресторанное обслуживание в г.Артеме	Практическое занятие №52 Лексика по теме. Выполнение лексических и грамматических упражнений. Презентация по теме. Практика речи: сообщения о предприятиях общественного питания Артема.	2	1,2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 24. Презентация по теме «Рестораны г. Артема».	3	3
Тема 10.5 Оценка качества обслуживания	Практическое занятие №53 Виды продукции. Лексика темы. Чтение и перевод текста, выполнение упражнений по теме. Практика речи: монолог.	2	1,2,3
	Зачетное занятие	2	3
Итого:		171	
В т.ч.:			
Практические занятия		106	
Внеаудиторная самостоятельная работа		57	
Контрольные работы		6	
Дифференцированный зачет		2	

2.4. Внеаудиторная самостоятельная работа

Самостоятельная работа студента, в т.ч. внеаудиторная самостоятельная работа студентов, составляет не менее 50% от общей обязательной нагрузки студента и является важнейшим компонентом образовательного процесса, формирующего личность студента, его мировоззрение и культуру поведения, развивающим его способности к самообучению и повышению своего профессионального уровня.

Цели самостоятельной работы – формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям,

тренингам, деловым и ролевым обучающим играм, к зачету, в выполнении домашнего задания, в написании различных видов деловых писем, подготовке презентаций и доклада по ним.

Тематика самостоятельной работы носит профессионально-ориентированный характер и непосредственно связана с вопросами, изучаемыми по дисциплине. Тематика самостоятельной работы представлена в таблице 2.

Таблица 2. Тематика самостоятельной работы

Учебно-образовательный модуль	Тематика самостоятельных работ	Рекомендуется для области знаний (семестры)			
		3	4	5	6
Модуль 1. Покупки					
Тема 1.2 На восточном базаре	Освоение лексики. Выполнение заданий по тексту	*			
Тема 1.4 Покупки в Британии	Подготовка презентации «Покупки продуктов питания»	*			
Модуль 2 В ресторане					
Тема 2.2 Студенческая столовая	Пересказ текста, подготовка к диалогу.	*			
Тема 2.5 Столовый этикет	Составление таблицы «Правила поведения за столом»	*			
Модуль 3 Как и что едят в США и Великобритании					
Тема 3.1 Как питаются американцы?	Подготовка презентации по теме «Традиции питания США»	*			
Тема 3.3 Британская кухня	Подготовка презентации по данной теме.	*			
Модуль 4 Русская кухня					
Тема 4.1 Русская кухня	Подготовка презентации по теме «Русская кухня»		*		
Тема 4.2 Фирменные блюда русской кухни	Составление рецептов традиционных блюд русской кухни		*		
Модуль 5 Приготовление пищи					
Тема 5.3 Приготовление капустных роллов	Составление кроссворда с использованием изученной лексики		*		
Тема 5.5 Основные методы приготовления пищи	Подготовка презентации по теме		*		
Тема 5.6 Меры веса	Составление таблицы соответствия мер и весов		*		
Тема 5.7 Новые веяния в кулинарии.	Перевод текста. Подготовка пересказа.				

Модуль 6 Обслуживание					
Тема 6.3 Выбор правильного вина	Заучивание лексики, выполнение упражнений.			*	
Тема 6.4 Подача вина в ресторане. Работа сомелье	Выполнение заданий к тексту.			*	
Модуль 7 Моя профессия - повар					
Тема 7.2 Безопасность питания	Выполнение упражнений. Работа со словарем.			*	
Тема 7.4 Путь к профессии	Написание сообщения о своей будущей профессии			*	
Тема 7.5 Заполнение анкеты	Заучивание лексики и фраз по теме. Чтение и перевод теста			*	
Модуль 8 Здоровое питание					
Тема 8.2 Вегетарианство	Составление вегетарианского меню.				*
Тема 8.3 Советы по здоровому питанию	Подготовка ответов на вопросы. Чтение и перевод лексики и текста				*
Тема 8.6 Морепродукты	Чтение и перевод текста. Презентация по теме «Дары моря»				*
Модуль 9 Устройство на работу					
Тема 9.1 Персонал предприятий общественного питания	Заучивание фраз и лексики. Подготовка презентации по теме «Персонал предприятий общепита»				*
Тема 9.2 Резюме	Написание резюме.				*
Модуль 10 Виды обслуживания клиентов					
Тема 10.1 Типы ресторанного обслуживания	Заучивание фраз. Выполнение упражнений				*
Тема 10.4 Ресторанное обслуживание в г.Артеме	Презентация по теме «Рестораны г. Артема»				*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка, лингафонного кабинета и лаборатории информационно-коммуникационных технологий.

1. Кабинет иностранного языка

Оборудование учебного кабинета:

- учебные наглядные пособия по иностранному языку;
- справочная литература.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2. Лингафонный кабинет

Оборудование кабинета:

- рабочие места для студентов, оснащенные аудиовизуальным оборудованием (компьютеры, наушники);
- рабочее место преподавателя, оснащенные аудиовизуальным оборудованием (компьютеры, наушники);
- мультимедиапроектор.

3. Лаборатория информационно-коммуникационных технологий

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — <https://book.ru/book/936236>

2. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. - Москва: КноРус, 2020. - 286 с. - (СПО). <https://book.ru/book/932751>

Дополнительная литература:

1. Иванова О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (в1 - в2): учебное пособие для среднего профессионального образования /О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — М.: Юрайт, 2019. — 352 с. <https://biblio-online.ru/bcode/442373>

2. Гуреев В.А. Английский язык. Грамматика (b2): учебник и практикум для среднего профессионального образования /В.А. Гуреев. - М.: Юрайт, 2019. - 294 с. - (Профессиональное образование). <https://biblio-online.ru/bcode/430572>

3. Полубиченко Л. В. Английский язык для колледжей (a2-b2): учебное пособие для среднего профессионального образования /А.С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. - М.: Юрайт, 2019.- 184 с.- (Профессиональное образование) <https://biblio-online.ru/bcode/427572>

4. Невзорова Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. - 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. - 213 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437254>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса по дисциплине

Венецкая Ирина Владимировна, окончила УГПИ, в 1981 году. Квалификация: Учитель а/я и ф/я средней школы. Стаж работы – 18 лет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Таблица 3. Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;	Текущий и промежуточный контроль. Выполнение практических заданий, домашней работы, индивидуальных творческих заданий (составление монологов и диалогов по темам, устных и письменных презентаций).
работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.	Текущий и промежуточный контроль. Выполнение практических заданий, домашней работы, индивидуальных творческих заданий (написание различных видов деловых писем, перевод со словарем профессионально-ориентированных текстов, заполнение рабочей документации сферы общественного питания, составления меню для различных видов мероприятий и пр.).
Знания:	

<p>лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи;</p> <p>источники профессиональной информации на иностранном языке;</p> <p>техники перевода профессионально-ориентированных текстов.</p>	<p>Текущий и промежуточный контроль.</p> <p>Тестирование на знание грамматики и лексики, выполнение лексических и грамматических упражнений, домашней работы, индивидуальных творческих заданий с использованием различных источников профессиональной информации.</p> <p>Выполнение практических и индивидуальных творческих заданий (написание разного рода деловых писем, составление монологов и диалогов, перевод профессионально-ориентированных текстов)</p>
--	---

4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 4. Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>владение профессиональной культурой языка, выбор и применение методов и способов выполнения индивидуальных заданий; решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; умение объяснять изученные лексические и грамматические явления;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов выполнения поставленной задачи, объективная оценка своей работы, самоанализ и коррекция результатов собственной работы; навыки составления сообщений на заданную тему, презентаций по пройденному и дополнительному материалу;</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе проведения учебно-воспитательных занятий</p>

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>навыки анализа и выбора оптимальной стратегии поведения в неординарной ситуации; умение вести беседу, поддержать разговор; выбор стиля беседы, применение необходимой лексики;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного развития</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного обеспечения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, умение работать в коллективе, эффективно общаться с членами команды;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>умение брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.</p>

	профессионального и личностного развития.										
1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		*	*	*	*	*	*	*	*	*
1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.					*	*	*	*	*	*
2.	Дисциплинарные компетенции (знания, умения)										
2.1	знания:										
2.1.1	лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
2.1.2	различные виды речевой деятельности и формы речи;	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
2.1.3	источники профессиональной информации на иностранном языке;	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	техники перевода профессионально-ориентированных текстов.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
2.2	умения:										
2.2.1	вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
2.2.2	работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Таблица 7. Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

№ п/п	Виды работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя)	
		Знания, умения	компетенции	Знания, умения	компетенции
1	Работа на уроке	24	24	24	24
2	Конспект	4	4	4	4
3	Индивидуальные задания	2	2	2	2
4	д.ф.к./зачет			20	20

5	Посещаемость	5	5	5	5
6	Творческая работа	5	5	5	5
Итого:		40		60	

Таблица 8. Таблица перевода баллов в традиционную систему оценивания.

Сумма баллов	Оценка
ниже 61 балла	не зачтено
ниже 61 балла	неудовлетворительно
61 - 75 баллов	удовлетворительно
76 - 90 баллов	хорошо
91 и выше	отлично

5. ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ, ИЗУЧАЕМЫХ В ДИСЦИПЛИНЕ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

Almond – миндаль.
Amaretto – маленькое миндальное печенье.
Anchovi – анчоус- маленькая вкусная рыбка.
Basil – базилик.
Barmen – бармен.
Bacon and eggs – яичница с беконом.
Beans – бобы.
Beet – свёкла.
Bun – булочка.
Beef - говядина.
Cake – торт.
Cheese – сыр.
Carrot – морковь.
Cut – резать.
Cutlery – ножи, ложки, вилки.
Chicken – цыплёнок.
Chop – отбивная котлета.
Cream – сливки.
Coffee – кофе.
China – посуда.
Duck – утка.
Dish – блюдо.
Dills – маленькие огурчики.
Eggs – яйца.
Éclair - эклер.
Escalope – тонкий ломтик мяса.
Egg-plant – баклажан.
Entrecote – антрекот.
Fruit puree – фруктовое пюре.
Fruits – фрукты.
Fishmonger – рыбный магазин.
Fresh-frozen fish – свежемороженая рыба.
Foodstuffs – продукты.
Flour –мука.

Game – дичь.
Grapes – виноград.
Gooseberries – крыжовник.
Grill – гриль.
Ground – молотый.
Grated – тёртый.
Green peas – зелёный горошек.
Herring – селёдка.
Horse radish – хрен.
Highball – коктейль из крепкого напитка.
Head chef – шеф-повар.
Heavy meals – обильная еда.
Headwaiter – метрдотель.
Hors doeuvre – закуска.
Kitchen hand – кухонный рабочий.
Kipper – копчёная селёдка.
Kettle – чайник.
Live fish – живая рыба.
Lobster – омар.
Lemon – лимон.
Leek – лук – порей.
Lettuce – салат
Liver pate – печёночный паштет.
Macaroni – макароны.
Meat salad – мясной салат.
Meat – мясо.
Milk – молоко.
Mushrooms – грибы.
Mustard – горчица.
Mutton – баранина.
Muffins – круглые булочки.
Mayonnaise – майонез.
Marinade – маринад.
Marzipan – марципан.
Nutmeg – мускатный орех.
Napkin – салфетка.
Onions – лук.
Orange - апельсин.
Olive oil – оливковое масло.
Olives – оливки.
Omelet – омлет.
Oysters – устрицы.
Paprika – паприка.
Parmesan – пармезан.
Pizza – пицца.
Porridge – овсяная каша.
Potato – картофель.
Pumpkin – тыква.
Parsley – петрушка.
Pepper – перец.
Pineapple – ананас.
Pike – щука.
Ravioli – равиоли.

Risotto – ризотто.
Rye bread – ржаной хлеб.
Ripe – спелый.
Salami – салями.
Sandwich – бутерброд.
Scallop – гребешок.
Seafood – морепродукты.
Spaghetti – спагетти.
Spice – приправа.
Stock – бульон.
Salted cabbage – квашенная капуста.
Salt – соль.
Sweet cherries – черешня.
Sheat-fish – сом.
Shrimp – креветка.
Sausage – колбаса.
Salmon – сёмга.
Squids – кальмары.
Staff – штат.
Tart – пирог.
Tonic – тоник.
Tableware – приборы для сервировки стола.
Tomato – помидоры.
Turkey – индейка.
Tea – чай.
Table-cloth – скатерть.
Veal – телятина.
Vinegar – уксус.
Wine – вино.
White bread – белый хлеб.
Yeast – дрожжи.

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
БЫЛО:	СТАЛО:
<p>Основание:</p> <p>Подпись лица, внесшего изменения</p>	

