

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.04.2025
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Иностранный язык в профессиональной деятельности"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2025 г.

Владение лексическим и грамматическим минимумом

Правильное построение простых предложений, 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 задаче.

Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.

Уместное использование лексических единиц и грамматических структур

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 184 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

=====

=====

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		3	4	5	6	7	
Контактная (аудиторная) работа (всего)	150	30	30	30	30	30	
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
практические занятия (если предусмотрено)	150	30	30	30	30	30	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22	4	6	6	6	-	
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
Часов на контроль:	12	-	-	-	-	12	
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	К	ЗаО	К	ЗаО	Эк	
Общая трудоемкость час	184	34	36	36	36	42	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
Раздел 1 Российская Федерация.	14	
Российская Федерация.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Традиции. Масленица. Блины.	Пр	2
Времена активного залога (обобщение).	Пр	2
Москва. Отдел питания в отеле.	Пр	2
Известные люди России в профессии.	Пр	2
Деловой английский: Встреча с иностранцем. Бизнес ланч.	Пр	2
Согласование времен Косвенная речь повествовательных, повелительных и вопросительных предложений.	Пр	2
Раздел 2 Великобритания.	20	
Географическое положение и климат Объединенного королевства.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Лондон. Рестораны.	Пр	2
Обычаи и традиции. Традиционный завтрак.	Пр	2
Национальная кухня.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Образование. Университеты Оксфорд и Кембридж.	Пр	2
Страдательный залог группы Simple. Continuous. Perfect.	Пр	2
Здоровое питание.	Пр	2
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	4
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 3 США. Канада.	36	
США. Рестораны быстрого питания.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Повседневная жизнь в США. Традиционные приемы пищи.	Пр	2
Причастие I и Причастие II Повторение.	Пр	2
Канада. Путешествие по стране.	Пр	2
Национальная кухня в Канаде.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Австралия. В столовой.	Пр	2

Национальная кухня Австралии.	Пр	2
модальные глаголы.	Пр	2
Страны Востока. Национальная кухня.	Пр	2
Национальная кухня стран Южной Америки.	Пр	2
Условные предложения.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Деловой английский: в аэропорту. Прохождение таможенного контроля.	Пр	2
Путешествия. Гастрономический тур.	Пр	2
Моя будущая профессия - повар.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 4 Заведения общественного питания.	36	
Заведения общественного питания. В ресторане.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
В столовой.	Пр	2
Времена активного и пассивного залогов.	Пр	2
Персонал. Работники кухни.	Пр	2
Моя профессия – повар.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Работники зала. Обязанности.	Пр	2
Сервировка стола.	Пр	2
Форма. Личная гигиена. Требования.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Модальные глаголы. Правила гигиены.	Пр	2
Кухня. Планировка.	Пр	2
Холодный \ горячий цех. Зоны хранения.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Инфинитив. Устойчивые выражения с инфинитивом.	Пр	2
Основное оборудование кухни.	Пр	2
Посуда. Её разновидности.	Пр	2
Контроль- лексико-грамматический.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 5 Продукты питания. Кухни мира.	36	
Продукты питания. Категории.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Сбалансированное питание.	Пр	2
Методы приготовления пищи.	Пр	2
Рецепты.	Пр	2
Национальная кухня. Кухни мира.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Экзотическая кухня.	Пр	2
Национальная русская кухня.	Пр	2

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>
- ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

Формирование содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов:

учет возрастных особенностей обучающихся,
практическая направленность обучения;
дифференцированный и индивидуальный подход
формирование знаний, которые обеспечат обучающимся колледжа успешную адаптацию к профессиональной деятельности.
Самостоятельная работа не предусмотрена. Учебно-методические материалы размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: 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	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.

<p>Умения: 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>
<p>Практический опыт: Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, 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 задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).