

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

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
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,
2022 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)	-	Др	ЗаО	Др	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
<p>Фонетический материал</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные звуки и интонации английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. <p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки . 		
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
<p>- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite 		
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
<p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		
Лондон. Рестораны.	Пр	2
Обычаи и традиции. Традиционный завтрак.	Пр	2

Национальная кухня.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.;		
Образование. Университеты Оксфорд и Кембридж.	Пр	2
Страдательный залог группы Simple. Continuous. Perfect.	Пр	2
Здоровое питание.	Пр	2
Тематика практических занятий 6 Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	4
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 2 Повседневная жизнь, условия жизни	36	
США. Рестораны быстрого питания.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).		
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. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;		
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. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every		

Деловой английский: в аэропорту. Прохождение таможенного контроля.	Пр	2
Путешествия. Гастрономический тур.	Пр	2
Моя будущая профессия - повар.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций		
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 3 Культурные и национальные традиции	36	
Заведения общественного питания. В ресторане.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
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. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.		
Работники зала. Обязанности.	Пр	2
Сервировка стола.	Пр	2
Форма. Личная гигиена. Требования.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
Модальные глаголы. Правила гигиены.	Пр	2
Кухня. Планировка.	Пр	2
Холодный \ горячий цех. Зоны хранения.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)		
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 4. Отдых	36	
Продукты питания. Категории.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.		
Сбалансированное питание.	Пр	2
Методы приготовления пищи.	Пр	2
Рецепты.	Пр	2
Национальная кухня. Кухни мира.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.		
Экзотическая кухня.	Пр	2
Национальная русская кухня.	Пр	2
Меню. Виды меню.	Пр	2
Условные предложения. Смешанные случаи.	Пр	2
Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
В ресторане. Бронирование столика по телефону.	Пр	2
Сервировка стола. Подача блюд.	Пр	2
Бар. Напитки.	Пр	2
Неопределенно-личные местоимения.	Пр	2
Решение конфликтных ситуаций.	Пр	2
Контроль лексических и грамматических навыков.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
Раздел 5. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания, профессиональная терминология	42	
Обслуживание при особых случаях. Основные понятия. Обзор группы Простых времен.	Пр	3
Продукты питания и способы кулинарной обработки Типы организаций питания и работа персонала Составление меню, названия блюд Кухня, производственные помещения, оборудование Кухонная столовая и барная посуда Профессиональная терминология		
Фразовые глаголы в системе обслуживания. Активизация лексических единиц.	Пр	2

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.
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	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование

<p>Практический опыт:</p> <p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>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).