


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Д.Б.Рогова

2017 г.

ПРОГРАММА

Дисциплина

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность


43.01.09 Повар, кондитер

2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом № 1569 Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г.

СОСТАВИТЕЛЬ


Преподаватель
иностранного языка ГПОУ ЮТК

 О.Н. Гуляндина

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК ГД
Протокол № 1 от 01.09 2017 г.


Председатель ЦМК ГД

 О.Н. Гуляндина


Заведующий отделением ТПОП
01.09. 2017 г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий
лабораторией стандартизации
01.09 2017 г.

 Е.Н.Соловьева

Заместитель директора по НМР
01.09 2017 г.

 И.Н. Тациян

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности принадлежит к разделу ОП. 7. Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none">– 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

Общие и профессиональные компетенции – требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Суммарная учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем **92** часа, в том числе:

- объём образовательной программы **92** часа,
- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	92
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	92
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	88
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Сфера общественного питания»		92		
Тема 1.1. Продукты питания	Тематика практических занятий	10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10	
	Продукты питания	2		2
	В супермаркете	2		2
	Шопинг. Количество продуктов	2		2
	Я люблю ходить по магазинам. А ты?	2		2
	Покупки (на примере США, Великобритании, России)	2		3
	<i>Лексический материал по теме:</i> Названия продуктов. Отделы супермаркета. Количество продуктов. Шопинг <i>Грамматический материал:</i> - имя существительное: артикль, множественное число, притяжательный падеж; - спряжении глаголов to be и to have (got) в Present Simple; - конструкция there + be в Present Simple; - спряжение знаменательных глаголов в Present Simple.			
Тема 1.2. Еда вне дома	Тематика практических занятий	10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10	
	Московский общепит	2		2
	В ресторане, кафе.	2		2
	В столовой колледжа	2		2
	Еда вне дома: правила этикета	2		2
	Общественное питание: за и против	2		3

	<p><i>Лексический материал по теме:</i> Названия заведений общественного питания. Меню (блюда). <i>Грамматический материал:</i> - повелительное наклонение глагола; - образование и использование ParticipleII; - спряжение глаголов в PastSimple; - модальные глаголы и их эквиваленты; - количественные местоимения.</p>		
<p>Тема 1.3. Кухни мира</p>	<p>Тематика практических занятий Как и что едят американцы Что едят англичане? Из истории британской кухни Чай по-английски Кухни англичан и американцев: в чем разница? Фастфуд (Великобритания, США) Кухни мира</p> <p><i>Лексический материал по теме:</i> Названия блюд традиционной английской (британской кухни). Названия блюд традиционной американской кухни. <i>Грамматический материал:</i> - степени сравнения имен прилагательных; - спряжение глаголов в FutureSimple; - выражение будущих действий через оборот to be going to.</p>	<p>14 2 2 2 2 2 2 2</p>	<p>OK 2, OK 3, OK 5, OK 9, OK 10</p> <p>2 2 2 2 2 2 3</p>
<p>Тема 3.4. Русская кухня</p>	<p>Тематика практических занятий Традиционные русские блюда Особенности русской кухни Из истории русской кулинарии Займствования в русской кухне В ресторане с русской кухней Богатство и разнообразие русской кухни</p> <p><i>Лексический материал по теме:</i> Названия традиционных блюд русской кухни <i>Грамматический материал:</i> - страдательный залог (времена группы Simple);</p>	<p>12 2 2 2 2 2 2</p>	<p>OK 2, OK 3, OK 5, OK 9, OK 10</p> <p>2 2 2 2 2 3</p>

	- употребление предлогов времени и места at, on, in.					
Тема 1.5. Приготовление пищи	Тематика практических занятий	10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10			
	Готовимся к встрече гостей	2		2		
	Что такое фондю?	2		2		
	Способы кулинарной обработки	2		2		
	Рецепт любимого блюда	2		2		
	Приготовление пищи	2		3		
	<i>Лексический материал по теме:</i> Рецепт блюда. Способы кулинарной обработки. <i>Грамматический материал:</i> - времена группы Continuous; - контрастирование форм Simple и Continuous; - контрастирование Participle I и Participle II; - употребление местоимений each, every, all, everything, everybody/ everyone, one (ones).					
Тема 1.6. Обслуживание	Тематика практических занятий	12	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10			
	Планирование меню	2		2		
	Сервировка стола	2		2		
	Семейный ужин	2		2		
	Изучаем меню ресторана	2		2		
	Обслуживание в ресторане: выбор блюд и вин	2		2		
	Обслуживание в столовых, ресторанах, кафе	2		3		
	<i>Лексический материал по теме:</i> Виды меню. Названия столовых приборов. Речевой этикет при посещении ресторана, кафе. <i>Грамматический материал:</i> - времена группы Perfect; - контрастирование Past Simple и Present Perfect; - многозначность глаголов to be и to have.					
	Тема 1.7. Моя профессия	Тематика практических занятий		10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10	
		Профессия повар-технолог		2		2
Профессиональная практика		2	2			
Что повлияло на выбор профессии?		2	2			
В поисках работы		2	2			

	Моя будущая профессия <i>Лексический материал по теме:</i> Разновидности специальности. Профессиональная практика. Устройство на работу <i>Грамматический материал:</i> - инфинитив: образование, употребление и способы перевода; - герундий: образование, употребление и способы перевода.	2		3
Тема 1.8. Здоровое питание	Тематика практических занятий	10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10	
	Безопасность питания	2		2
	Вегетарианство и его разновидности	2		2
	Составляющие питания	2		2
	Калорийность пищи	2		2
	Сфера общественного питания	2		3
	<i>Лексический материал по теме:</i> Вегетарианство и его разновидности. Составляющие питания. Основные питательные вещества <i>Грамматический материал:</i> - сложное дополнение; - придаточные условия I типа; - местоимения who, that, which.			
Промежуточная аттестация:	Дифференцированный зачет	4		
Всего:		92		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины требует следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Щербакова, Н.И., Звенигородская, Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. [Текст]: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3.2.2. Электронные издания:

1. Фастфуд. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://en.wikipedia.org/wiki/Fastfood>, свободный. - Загл. с экрана.
2. Британская кухня. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.learnenglish.de/culture/foodculture.htm>, свободный. - Загл. с экрана.
3. Американская кухня. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.whats4eats.com/content/american-recipes-and-cuisine>, свободный. - Загл. с экрана.
4. Здоровая еда. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://en.wikipedia.org/wiki/Healthfood>, свободный. - Загл. с экрана.
5. Вегетарианство. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://en.wikipedia.org/wiki/Vegetarianism>, свободный. - Загл. с экрана.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания):

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала [Текст]: учебное пособие / И. П. Агабекян - М.: ФЕНИКС СПО, 2014. – 319 с.
2. Голубев А.П. и др. Английский язык [Текст]: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<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.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - беседы по предложенной теме; - тестирования.