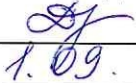


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
**ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Цикловая методическая комиссия ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Д.Б. Рогова

1.09. 2017 г.

## ПРОГРАММА


Дисциплина	ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом № 1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

**СОСТАВИТЕЛЬ**


Преподаватель  
английского 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. Ташьян

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности принадлежит к разделу ОГСЭ 03. Общеобразовательный цикл

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li><li>– понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li><li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li><li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li><li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li><li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li><li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>– особенности произношения;</li><li>– правила чтения текстов профессиональной направленности</li></ul>

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Суммарная учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем 164 часа, в том числе:

- объём образовательной программы 164 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
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>164</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>164</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	152
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	12
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</b>	<b>2</b>

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
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>			
<b>Тема 1.1. Знакомство</b>	<b>Тематика практических занятий</b> Моя визитная карточка <i>Фонетический материал:</i> - особенности английского произношения; - ударение; - интонация. <i>Лексический материал по теме:</i> Описание людей (внешность, характер, личностные качества). <i>Грамматический материал:</i> - понятие глагола-связки; - спряжение глагола to be в Present Simple.	10	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Тема 1.2. Семья</b>	<b>Тематика практических занятий</b> Семейные отношения и домашние обязанности. Дружная семья – главное богатство. <i>Лексический материал по теме:</i> Члены семьи. Семейные обязанности. Профессии. Межличностные отношения. <i>Грамматический материал:</i> - образование и употребление глаголов в Present Simple/Indefinite.	4	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Тема 1.3. Дом. Квартира</b>	<b>Тематика практических занятий</b> Мебель и современные удобства. Мой дом – моя крепость. <i>Лексический материал по теме:</i> Предметы мебели. Современные удобства. Типы домов. <i>Грамматический материал:</i>	4	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10

	- образование конструкций с оборотом there is/ are и способы перевода на русский язык.		
<b>Раздел 2. Развивающий курс</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Повседневная жизнь</b>	<p><b>Тематика практических занятий</b>  Часы и время. Режим дня. Распорядок дня студента. Учебное заведение (колледж). Колледж моей мечты. Разновидности хобби. Любимое времяпрепровождение. Жизнь публичной персоны.</p> <p><i>Лекционный материал по теме:</i>  Учебный день. Расписание. Выходной день. Досуг. Хобби.</p> <p><i>Грамматический материал:</i>  - множественное число существительных;  - числительные (количественные и порядковые), дробь, годы, даты, время;  - предлоги времени;  - предлоги места и направления;  - употребление герундия.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  Выполнение проектной работы</p>	<b>50</b>	<b>ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
<b>Тема 2.2</b> <b>Город</b>	<p><b>Тематика практических занятий</b>  Адрес и местоположение. Как добраться до..? Протулка по Лондону. Мой маршрут.</p> <p><i>Лекционный материал по теме:</i>  Городская инфраструктура.  <i>Грамматический материал:</i>  - образование специальных вопросов;  - наречия и выражения места и направления.</p>	<b>8</b>	<b>ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
<b>Тема 2.3</b> <b>Еда. Питание</b>	<p><b>Тематика практических занятий</b>  Продукты питания. Традиции питания. Приготовление пищи.</p> <p><i>Лекционный материал по теме:</i>  Названия основных продуктов питания. Рецепты блюд.  <i>Грамматический материал:</i>  - исчисляемые и неисчисляемые существительные</p>	<b>6</b>	<b>ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
<b>Тема 2.4</b> <b>Магазины</b>	<p><b>Тематика практических занятий</b>  Магазины и товары. В супермаркете. Покупки.</p>	<b>6</b>	<b>ОК 2, ОК 3, ОК5,</b>

	<p><i>Лексический материал по теме:</i> Типы магазинов. Наименования товаров. <i>Грамматический материал:</i> - неопределенные местоимения</p>		ОК 9, ОК 10
Тема 2.5 Спорт	<p><b>Тематика практических занятий</b> Спорт повсюду. Значение спорта. Здоровый образ жизни.</p>	6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	<p><i>Лексический материал по теме:</i> Игры и спорт <i>Грамматический материал:</i> - степени сравнения прилагательных.</p>		
Тема 2.6 Отдых	<p><b>Тематика практических занятий</b> Что Вы сейчас делаете? Планы на выходные. Осмотр достопримечательностей. Экскурсия по родному городу.</p>	6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	<p><i>Лексический материал по теме:</i> Каникулы. Отпуск. Туризм. <i>Грамматический материал:</i> - образование конструкций в Present Continuous/ Progressive; - дифференциальные признаки глаголов в Present Continuous/ Progressive.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается и содержание домашних заданий)</b> Выполнение проектной работы</p>	2	
<b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Сфера общественного питания»</b>		104	
Тема 3.1 Продукты питания	<p><b>Тематика практических занятий</b> Продукты питания. Продуктовые магазины. В супермаркете. На восточном базаре. Количество продуктов. Шопинг (на примере США, Великобритании, России)</p>	10	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	<p><i>Лексический материал по теме:</i> Названия продуктов. Отделы супермаркета. Количество продуктов. Шопинг <i>Грамматический материал:</i> - имя существительное: артикль, множественное число, притяжательный падеж; - спряжение глаголов to be и to have (got) в Present Simple; - конструкция there + be в Present Simple; - спряжение знаменательных глаголов в Present Simple.</p>		



	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>- написание сочинения «Мои покупки»</p>	2	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<p><b>Тема 3.2</b> <b>Еда вне дома</b></p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Московский общепит. В столовой колледжа. В ресторане, кафе. Еда вне дома: правила этикета. Общественное питание: за и против.</p> <p><i>Лекционный материал по теме:</i> Названия заведений общественного питания. Меню (блюда).</p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повелительное наклонение глагола;</li> <li>- образование и использование Participle II;</li> <li>- спряжение глаголов в Past Simple;</li> <li>- модальные глаголы и их эквиваленты;</li> <li>- количественные местоимения.</li> </ul>	12	
<p><b>Тема 3.3</b> <b>Кухни мира</b></p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Как и что едят американцы. Что едят англичане? Из истории британской кухни. Кухни англичан и американцев: в чем различия?</p> <p><i>Лекционный материал по теме:</i> Названия блюд традиционной английской (британской) кухни. Названия блюд традиционной американской кухни.</p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- степени сравнения имен прилагательных;</li> <li>- спряжение глаголов в Future Simple;</li> <li>- выражение будущих действий через оборот to be going to.</li> </ul>	12	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<p><b>Тема 3.4</b> <b>Русская кухня</b></p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Традиционные русские блюда. Особенности русской кухни. Заимствования в русской кухне. В ресторане с русской кухней. Богатство и разнообразие блюд русской кухни.</p> <p><i>Лекционный материал по теме:</i> Названия традиционных блюд русской кухни</p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- страдательный залог (времена группы Simple);</li> <li>- употребление предлогов времени и места at, on, in.</li> </ul>	12	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и</b></p>	2	

	<p><b>содержание домашних заданий)</b> - составление кроссворда по блюдам русской кухни</p>		
<p><b>Тема 3.5</b> <b>Приготовление</b> <b>пищи</b></p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Подготовка к встрече гостей. Что такое фондю? Способы кулинарной обработки. Приготовление пищи.</p> <p><i>Лексический материал по теме:</i> 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).</p>	12	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
<p><b>Тема 3.6</b> <b>Обслуживание</b></p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Планирование меню. Сервировка стола. Обслуживание в ресторане. Выбор блюд и вин.</p> <p><i>Лексический материал по теме:</i> Виды меню. Посещение ресторана кафе. <i>Грамматический материал:</i> - времена группы Perfect; - контрастирование Past Simple и Present Perfect; - многозначность глаголов to be и to have.</p>	12	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
<p><b>Тема 3.7</b> <b>Здоровое питание</b></p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Безопасность еды. Вегетарианство и его разновидности. Составляющие питания. Калорийность пищи. Оставайтесь здоровыми!</p> <p><i>Лексический материал по теме:</i> Вегетарианство и его разновидности. Составляющие питания. Калорийность пищи. Оставайтесь здоровыми! <i>Грамматический материал:</i> - сложное дополнение; - придаточные условия I типа; - местоимения who, that, which.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p>	12	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
		2	

	- подготовка и защита мини-проекта на одну из тем: «Вегетарианство и его разновидности»; «Здоровое питание»		
<b>Тема 3.8</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
<b>Моя профессия</b>	Профессия повар-технолог. Профессиональная практика. Что повлияло на выбор профессии? В поисках работы. <i>Лекционный материал по теме:</i> Профессиональная практика. Устройство на работу <i>Драматический материал:</i> - инфинитив: образование, употребление и способы перевода; - герундий: образование, употребление и способы перевода.	12	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> - заполнение анкеты и составление резюме.	2	
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Всего:</b>		164	

### 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. Безкоровайная, Г.Т. и др. Planet of English [Текст]: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО/ Г.Т. Безкоровайная и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 256 с.
2. 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. Фаст фуд. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://en.wikipedia.org/wiki/Fast food](http://en.wikipedia.org/wiki/Fast_food), 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/Health food](http://en.wikipedia.org/wiki/Health_food), 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: учебное пособие, И. П. Агабекян - М.: ФЕНИКС СПО, 2014. – 319 с.
2. Голубев А.П. Английский язык: 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><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- беседы по предложенной теме;</li> <li>- тестирования.</li> </ul>