

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Калужской области
«Людиновский индустриальный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017 года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол N 1 от 28.03.2017.), укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе

_____ О.Е.Селиверстова

31.08.2021г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

_____ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа_ 2021 г.
Председатель ЦК _____ Е. А. Степина

Разработчики:

Недведь Н. О. преподаватель иностранного языка

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимися осваиваются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции. В рамках программы воспитания обучающимися осваиваются личностные (ЛР) результаты

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК 6.2. ПК 6.3. ЛР 1-12 ЛР 13 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 21 ЛР 23 ЛР 25-27 ЛР 28-30	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;	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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» формируются следующие компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Личностные результаты:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 01	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 02	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 03	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 05	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 06	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 07	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 08	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 09	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий

	психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.
ЛР 20	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации
ЛР 22	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.
ЛР 23	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развития.
ЛР 24	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 25	Способность к самообразованию и профессиональному образованию по выбранной специальности (профессии)
ЛР 26	Умение грамотно использовать профессиональную документацию
ЛР 27	Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 28	Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков
ЛР 29	Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум», владеющий знаниями об истории образовательного учреждения, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения
ЛР 30	Соблюдающий этические нормы общения

- профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	160
Самостоятельная работа	
Объем образовательной программы	160
в том числе:	
теоретическое обучение	158
лабораторные работы	-
практические занятия	
контрольная работа	
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1.	2 курс 1 семестр	34	
Тема 1.1. Моя будущая профессия	Тематика практических занятий	10	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Лексический материал по теме: «Моя будущая профессия», «Поиск работы», «Как стать профессионалом». Грамматический материал: - инфинитив и герундий: формы, функции и способы перевода на русский язык.		
	Практические занятия		
	1.Предъявление активной лексики по теме «Моя будущая профессия», фонетическая отработка новых слов и словосочетаний.		
	2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение текстов на тему «Поиск работы».		
	3.Развитие навыков диалогической речи. Чтение по ролям, и составление своих диалогов по образцу. Обучению аудированию диалогов по теме «Моя будущая профессия»,.		
	4.Развитие навыков монологической речи: описание своей будущей профессии, ее «плюсов» и «минусов», выражение своего мнения по теме «Как стать профессионалом».	2	
	5.Выполнение лексико-грамматических упражнений. Работа с текстами для дополнительного чтения с использованием разных стратегий.	2	
Тема 1.2. Как и что едят в Великобритании и США	Тематика практических занятий	12	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Лексический материал по теме: «Еда в США», «Еда в Великобритании», «Британские пабы». Грамматический материал: - Future Simple;- конструкция to be going to do smth; - многозначные глаголы shall, would, will;- степени сравнения прилагательных.		
	Практические занятия		
	1.Предъявление активной лексики по теме «Как и что едят в Великобритании и	2	

	США», фонетическая обработка новых слов и словосочетаний.		
	2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов по теме «Еда в США».	2	
	3.Развитие навыков диалогической речи. Чтение по ролям и драматизация диалогов по теме. Обучению аудированию диалогов по теме «Еда в Великобритании», «Британские пабы»..	2	
	4.Развитие навыков монологической речи: описание английской и американской кухни и их традиционных блюд.	2	
	5.Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	6.Работа с текстами для дополнительного чтения с использованием разных стратегий.	2	
Тема 1.3 Путешествие по миру	Тематика практических занятий	12	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Лексический материал по теме: «Путешествие на автомобиле», «Путешествие на самолете», «Путешествие на поезде». Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге; - система времен английского языка.		
	Практические занятия		
	1.Предъявление активной лексики по теме «Путешествие на автомобиле», фонетическая обработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текста.	2	
	2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов по теме «Путешествие на самолете»	2	
	3.Развитие навыков диалогической речи. Чтение по ролям, драматизация диалогов и составление своих диалогов по образцу.	2	
	4.Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	5.Работа с текстами для дополнительного чтения с использованием разных стратегий по теме «Путешествие на поезде».	2	
6.Обобщение и систематизация лексико-грамматических навыков по пройденным темам. Контрольная работа.	2		
Раздел 2.	2 курс 2 семестр	34	
Тема 2.1. Экскурсия по городу.	Тематика практических занятий	14	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Лексический материал по теме: «Экскурсия по городу», «Как спросить дорогу в городе», «Объявления и указатели бытового характера», «Аренда автомобиля» Грамматический материал: артикли; - множественное число существительных; - Present Simple Tense; - типы вопросов.		

	Практические занятия 1.Предъявление активной лексики по теме «Экскурсия по городу», фонетическая отработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текста по теме:	2	
	2.Развитие умений восприятия и понимания иностранной речи на слух. Чтение и драматизация диалогов по теме «Как спросить дорогу в городе»,	2	
	3.Развитие навыков монологической речи по теме «Аренда автомобиля»	2	
	4. Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов по теме «Объявления и указатели бытового характера»	2	
	5. Обучению аудированию. Развитие умений восприятия и понимания иностранной речи на слух по теме «Экскурсия по городу».	2	
	6.Работа с текстами для дополнительного чтения с использованием разных стратегий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	7.Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 2.2. В ресторане	Тематика практических занятий Лексический материал по теме «В ресторане»: персонал ресторана, работа бармена и официанта; кухонная, столовая и барная посуда; - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - причастия прошедшего времени;- Past Simple Tense; - местоимения much, many, a lot of, little, few; - модальные глаголы can, may, must, need, should, ought to.	10	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Практические занятия 1.Предъявление активной лексики по теме урока, фонетическая отработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текста по теме «В ресторане»	2	
	2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов по теме «В ресторане»	2	
	3.Развитие навыков диалогической речи. Чтение по ролям и драматизация диалогов по теме «В ресторане», «В кафе». Составление и драматизация своих диалогов по теме.	2	
	4.Обучению аудированию. Развитие умений восприятия и понимания иностранной речи на слух.	2	
	5.Работа с текстами для дополнительного чтения с использованием разных стратегий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	

Тема 2.3. Здоровый образ жизни	Тематика практических занятий	10	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30	
	Лексический материал по теме: «Здоровый образ жизни», «Здоровое питание», «Вегетарианство», «Как оставаться здоровым», «Безопасность продуктов питания». Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to be healthy; -сложноподчиненные предложения с придаточными If I were you, I would not eat fast food; - дифференциация причастия и инфинитива.			
	Практические занятия			2
	1.Предъявление активной лексики по теме урока, фонетическая отработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текста по теме: «Здоровый образ жизни»			2
	2.Развитие умений восприятия и понимания иностранной речи на слух. Чтение и драматизация диалогов по теме «Здоровое питание».			2
	3.Развитие навыков монологической речи: рассказ о здоровом питании, о вегетарианстве.			2
4. Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов по теме «Как оставаться здоровым», «Безопасность продуктов питания.	2			
5. Обобщение и систематизация лексико-грамматических навыков по пройденным темам. Контрольная работа.	2			
Раздел 3.	3 курс 1 семестр	18		
Тема 3.1. Современные компьютерные технологии	Тематика практических занятий	18	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30	
	Лексический материал по теме: «Современные компьютерные технологии», «Компьютерное оборудование», программы обеспечения компьютеров, типы данных, операционные системы, интернет. Грамматический материал: - основные формы английского глагола; - причастия прошедшего времени;- обороты either ...or, neither...nor; - употребление предлогов.			
	Практические занятия			2
	1.Предъявление активной лексики по теме «Современные компьютерные технологии», фонетическая отработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текста «Компьютерное оборудование».			2
2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов «Компьютерные операции», «Типы данных».	2			
3.Чтение текстов по теме «Программное обеспечение», «Операционные систе-	2			

	мы».		
	4.Обучению аудированию на основе текста по теме «Введение во всемирную паутину и интернет».	2	
	5. Работа с текстом «Майкрософт. История создания и развития компании» с использованием разных стратегий.	2	
	6. Обучению аудированию на основе текста по теме «Известные люди науки и техники».	2	
	7. Обучению аудированию. Развитие умений восприятия и понимания иностранной речи на слух по теме «Билл Гейтс».	2	
	8. Работа с текстом «Чарльз Бэбидж» с использованием разных стратегий.	2	
	9. Обобщение и систематизация лексико-грамматических навыков по пройденным темам. Контрольная работа.	2	
Раздел 4.	3 курс 2 семестр	34	
Тема 4.1. Русская кухня	Тематика практических занятий	12	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Лексический материал по теме: «Русская кухня», «Фирменные блюда русской кухни», «Меню ресторана русской кухни».		
	Практические занятия	2	
	1.Предъявление активной лексики по теме урока, фонетическая отработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текста «Russian Cuisine».	2	
	2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов «Specialties of Russian Cuisine», « Menu Card of the Russian Restaurant»..	2	
	3.Развитие навыков диалогической речи. Чтение по ролям, драматизация диалогов по теме «Going to the Restaurant» и составление своих диалогов по образцу.	2	
	4.Обучению аудированию диалогов по теме. Развитие навыков монологической речи: описание русской кухни и традиционных блюд русской кухни	2	
	5.Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
6.Работа с текстами для дополнительного чтения с использованием разных стратегий.	2		
Тема 4.2. Правила этикета.	Тематика практических занятий	12	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Лексический материал по теме: «Setting the table», «Choosing the right wine», «Подача вин в ресторане»; английские речевые клише при обращении к гостям и посетителям в ресторане; Грамматический материал:- дифференциация времен Past Simple и Present Per-		

	fect;-многозначные глаголы to have и to be.		
	Практические занятия 1.Предъявление активной лексики по теме урока, фонетическая отработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текст «Setting the table».	2	
	2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов «Choosing the right wine», «Serving Wines at a Restaurant».	2	
	3.Развитие навыков диалогической речи. Чтение по ролям, драматизация диалогов по теме «Family Dinner», «Breakfast» и составление своих диалогов по образцу. Обучению аудированию диалогов по теме.	2	
	4.Развитие навыков монологической речи: описание правил обслуживания посетителей в ресторане, порядок накрывания на стол	2	
	5.Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	6.Работа с текстами для дополнительного чтения с использованием разных стратегий.	2	
Тема 4.3. Из истории пищевой промышленности	Тематика практических занятий Лексический материал по теме «Из истории пищевой промышленности», «Современная пищевая промышленность», Грамматический материал: - повторение частей речи, - суффикс существительных; - пассивный залог.	10	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Практические занятия 1.Предъявление активной лексики по теме урока, фонетическая отработка новых слов и словосочетаний. Изучающее чтение текста «From the History of the Food Industry».	2	
	2.Обучение поисковому и просмотровому чтению, перевод и обсуждение тематических текстов «The Present Day Food Industry», «Education and Training of Personnel for the Food Industry». Развитие умений восприятия и понимания иностранной речи на слух.	2	
	3.Развитие навыков монологической речи: описание современной пищевой промышленности, рассказ о профессиональной подготовке в колледже.	2	
	4. Обучению аудированию по теме «From the History of the Food Industry».	2	
	5. Обобщение и систематизация лексико-грамматических навыков по пройденным темам. Контрольная работа.	2	
Раздел 5.	4 курс 1 семестр	24	

Тема 5.1 Практика перевода специализированных текстов.	Тематика практических занятий	24	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.9 ОК.10 ПК6.2. ПК6.3. ЛР1-12 ЛР13 ЛР18 ЛР19 ЛР21 ЛР 23 ЛР25-27 ЛР28-30
	Лексический материал по переводу специализированных текстов. Грамматический материал: - дифференциация глаголов в Present Simple / Present Progressive, Past Simple/ Past Progressive; -причастия настоящего и прошедшего времени; - местоимения other, another; - многозначность местоимения one.		
	Практические занятия	6	
	1. Перевод как вид языковой деятельности	2	
	2. Практика перевода интернациональных слов.	2	
	3. Практика перевода неологизмов и заимствований из других языков.	2	
	4. Практика перевода фразеологизмов.	4	
	5. Трансформации в процессе перевода (транслитерация, транскрипция, калькирование, трансплантация, описательный перевод).	4	
	6. Практика перевода терминов.	2	
	7. Практика перевода сокращений (сокращения-заимствования, усеченные слова, аббревиатуры и акронимы).	2	
	8. Обобщение и систематизация лексико-грамматических навыков по пройденным темам. Контрольная работа.	14	
	4 курс 2 семестр	14	
	Тематика практических занятий	14	
	Лексический материал по переводу специализированных текстов. Грамматический материал: - дифференциация глаголов в Present Simple / Present Progressive, Past Simple/ Past Progressive; -причастия настоящего и прошедшего времени; - местоимения other, another; - многозначность местоимения one.		
	Практические занятия	2	
	1. Практика перевода заголовков.	4	
2. Практика реферативного перевода.	2		
3. Практика Аннотационный перевод	2		
4. Практика перевода патентов.	4		
5. Реклама. Способы перевода рекламы.			
Дифференцированный зачет	2		
Всего:	160		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- учебный кабинет
- библиотека
- читальный зал с выходом в Интернет

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся
- необходимая методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор с экраном;
- доступ к сети интернет;
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

2. Голубев А.П. Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> — Текст : электронный.

3. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер : учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL: <https://book.ru/book/936236> — Текст : электронный.

4. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering Москва: Академия, 2021. – 320 с.

5. Раевская О.В. Английский язык. Технический перевод : учебник / Раевская О.В., Полуренко Е.В. — Москва : КноРус, 2022. — 211 с. — ISBN 978-5-406-09233-0. — URL: <https://book.ru/book/943796>

Дополнительные:

1. Агабекян И.П. Английский язык для сферы обслуживания : учебное пособие / Агабекян И.П. — Москва : Проспект, 2017.

Интернет ресурсы:

www.macmillanenglish.com

<https://learnenglish.britishcouncil.org>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</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>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</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>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <p>- письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>