

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
образовательной программы среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе примерной программы, рекомендованной областным Экспертным советом по экспериментальной и инновационной деятельности в сфере образования Иркутской области и федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум».

Разработчик: Шаманская Анастасия Сергеевна, преподаватель иностранного языка Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «10» июня 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
образовательной программы по профессии среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС и примерной рабочей программой по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях, реализующих программу среднего полного (общего) образования, при подготовке специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель учебной дисциплины: преподавания дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания.

1.4. Результаты освоения дисциплины

Обучающийся должен **знать:**

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- 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; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;
- 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 неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- 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*.

Количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*.

- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect*;

В результате изучения учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК	Выбирать	Распознавание	Распознавать	Актуальный

01	способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональ ном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональ ной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональ ной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональ ной деятельности</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональ ной	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать</p>	<p>Номенклатура информационн ых источников применяемых в профессиональ ной деятельности</p> <p>Приемы структурирова</p>

	деятельности.	информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	ния информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с руководством, клиентами, коллегами,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

	контекста.			
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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.

			е темы.	
--	--	--	---------	--

1. 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 58 часов, в том числе:
- практические занятия 56 часов;
- консультации 2 часа;
- внеаудиторной самостоятельной работы 14 часов;
- **практической подготовки 56 часов.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
практические занятия	56
Консультаций	2
Самостоятельная работа студента (всего)	14
Практическая подготовка	56
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

№ п\п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	Введение	Своеобразие английского языка в пищевой промышленности. Содержание учебного материала: Иностранный язык в профессиональной деятельности и культура англоговорящих стран.	1		
	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		10		ОК 1-5,9,10
2		История развития рецептов. Содержание учебного материала: лексика по теме «Пища», словосочетания и речевые средства Практическая работа № 1: составление тематического словаря с опорой на текст	1	1	
3		История развития рецептов. Содержание учебного материала: речевые средства, лексика по теме Практическая работа № 2: составление тематического словаря по подтеме.	1	2	
4		Разнообразие продуктов питания. Содержание учебного материала: текст о продуктах питания. Практическая работа № 3: чтение с поиском информации, выполнение задания на проверку понимания прочитанного	1	1	
5		Разнообразие продуктов питания. Содержание учебного материала: лексика по теме. Местоимения(личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж. Практическая работа № 4:чтение текста. Устное высказывание с	1	2	

		опорой на текст.			
6		Низкокалорийные блюда. Содержание учебного материала: лексика по теме. Практическая работа № 5: чтение текста с полным пониманием прочитанного. Работа с англо-русским словарем.	1	1	
7		Важная роль овощей и фруктов в рационе. Содержание учебного материала: лексика по теме, простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом). Практическая работа № 6: чтение с обменом информацией о прочитанном	1	2	
8-9		Классическая английская еда. Содержание учебного материала: предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них. Практическая работа № 7: написание монолога с опорой на текст	2	2	
10		Контрольная работа № 1: чтение текста и упражнения на контроль понимания прочитанного.	1	3	
Самостоятельная работа № 1. Составление кроссвордов по теме «Продукты питания» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.			2		
	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.		10		ОК 1-5,9,10
11-12		Типы предприятий общественного питания. Содержание учебного материала: лексика по теме, имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	2	2	

		Практическая работа № 8: составление тематического словаря, упражнения на тренировку употребления слов в связном предложении по теме.			
13-14		Рестораны в России. Содержание учебного материала: диалог с поваром. Практическая работа № 9: прослушивание, чтение диалога с поваром, чтение с подстановкой новых слов, инсценирование диалога.	2	2	
15		Работа персонала. Содержание учебного материала: артикль- определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Текст с описанием обязанностей персонала. Практическая работа № 10: составление устного высказывания с опорой на схему.	1	1	
16-17		Разнообразие кафе в Англии. Содержание учебного материала: лексика по теме «Кафе» Практическая работа № 11: чтение диалогов с официантом, составление диалога с продавцом при покупке продуктов по образцу. Инсценирование диалога.	2	2	
18		Известные повара России. Содержание учебного материала: чтение текста. Практическая работа № 12: чтение с полным пониманием прочитанного.	1		
19		Известные повара Англии. Содержание учебного материала: информационные тексты. Практическая работа № 13: чтение сообщений с последующим обменом информацией.	1		
20		Контрольная работа № 2. Составление диалога «В ресторане»	1		
		Самостоятельная работа № 2. Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 2, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.	2		

	Тема 3. Составление меню. Названия блюд		6		ОК 1-5,9,10
21-22		Правила составления меню. Содержание учебного материала: лексика по теме. Употребление имен прилагательных в положительной, сравнительной и превосходной степенях. Практическая работа № 14: составление описания меню с опорой на образец.	2	2	
23-24		Расположение блюд и напитков в меню. Содержание учебного материала: лексика по теме, словосочетания, речевые образцы. Практическая работа № 15: составление тематического словаря	2	2	
25		Ассортиментный перечень блюд и закусок. Содержание учебного материала: лексика по теме в связном устном и письменном высказывании. Практическая работа № 16: аудирование текста, выстраивание устного и письменного высказывания по теме с опорой на услышанное.	1	2	
26		Защита проектов: «Составление меню».	1	3	
	Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование		6		
27-28		Оборудование кухни в России и Англии. Содержание учебного материала: лексика по теме. Составление тематического словаря Практическая работа № 17: составление тематического словаря, отработка использования лексики в связном высказывании	2	2	
29		Интерьер английской кухни. Содержание учебного материала: чтение текста по теме. Практическая работа № 18: прослушивание монологического	1	2	

		высказывания и выполнение заданий на проверку понимания.			
30-31		Виды производственных помещений. Содержание учебного материала: лексика для устного высказывания по теме. Практическая работа № 19: составление устного высказывания по теме (с опорой на образец)	2	2	
32		Защита минипроектов: «Английские кухни».	1	3	
Самостоятельная работа № 4. Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 4, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Степени сравнения прилагательных.			2		
	Тема 5. <i>Кухонная, сервировочная и барная посуда</i>		4		ОК 1-5,9,10
33		Роль сервировки в обществе: предметы столовой посуды. Содержание учебного материала: словосочетания – характеристика столовой посуды. Практическая работа № 20: характеристика посуды. Выбор высказываний из предложенных для характеристики	1	2	
34		Виды столовых приборов. Содержание учебного материала: чтение текста. Практическая работа № 21: чтение с полным пониманием прочитанного. Использование англо-русского словаря. Обмен информацией.	1	2	
35		Барная посуда. Содержание учебного материала: текст о видах барной посуды. Практическая работа № 22: чтение с полным пониманием прочитанного и выборочным переводом.	1	1	
36		Контрольная работа № 3: тест на чтение незнакомого текста и проверку понимания основного содержания.	1	3	
Самостоятельная работа № 4. Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме 5 чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.			2		
	Тема 6.		4		ОК 1-5,9,10

	<i>Обслуживание посетителей в ресторане</i>				
37-38		Правила обслуживания гостей в ресторане. Содержание учебного материала: лексика по теме, словосочетания и речевые средства. Практическая работа № 23: составление тематического словаря с опорой на текст	2	2	
39		7 шагов сервиса в ресторане. Содержание учебного материала: чтение текста. Употребление количественных местоимений much, many, few, a few, little, a little. Практическая работа № 24: чтение текста с частичным пониманием содержания.	1	2	
40		Презентация сообщений о ресторанном сервисе.	1	3	
Самостоятельная работа № 6. Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».			4		
	Тема 7. <i>Система закупок и хранения продуктов</i>		4		ОК 1-5,9,10
41		Система закупок еды и напитков. Содержание учебного материала: лексический материал по теме: «Система закупок». Чтение текста. Инфинитив. Инфинитивные конструкции. Практическая работа № 25: чтение текста с переводом на русский язык.	1	2	
42		Система закупок еды и напитков. Содержание учебного материала: тематический словарь. Употребление времен группы Continuous. Практическая работа № 26: прочитать текст, найти ответы на вопросы в тексте.	1	2	
43		Хранение продуктов.	1	2	

		Содержание учебного материала: подготовленное дома сообщение. Практическая работа № 27: прослушивание сообщений и просмотр презентации. Выполнение упражнения на проверку понимания.			
44		Контрольная работа № 4: Лексико-грамматический текст.	1	3	
		Самостоятельная работа № 7. Выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 7 чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.	2		
	Тема 8. Организация работы официанта и бармена		6		ОК 1-5,9,10
45		Организация сферы обслуживания. Содержание учебного материала: реплики участников ролевой игры Практическая работа № 28: составление диалога, инсценирование.	1	2	
46		Организация сферы обслуживания. Содержание учебного материала: новые слова и словосочетания. Практическая работа № 29: Повторение речевых средств в ситуациях	1	2	
47- 48		Посещение ресторана. Содержание учебного материала: реплики, речевые средства для ситуации «В ресторане» Практическая работа № 30: составление и инсценирование диалогов «В ресторане»	2	2	
49		Функциональные обязанности официанта. Содержание учебного материала: упражнение на дополнение предложений. Практическая работа № 31: составление диалога по теме с использованием информации из упражнений.	1	1	
50		Функциональные обязанности бармена. Содержание учебного материала: чтение текста. Неопределенные	1	1	

		наречия, производные от some, any, every. Практическая работа № 32: чтение текстов в группах с полным пониманием прочитанного и обмен информацией.			
51		Защита проектов «Работа официантов».	1	3	
	Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд		5		ОК 1-5,9,10
52		Кухня Европы. Содержание учебного материала: речевые средства для высказывания по ситуации Практическая работа № 33: инсценирование диалогов.	1	2	
53		Разнообразие азиатской кухни. Содержание учебного материала: лексика по теме. Совершенные времена глагола: Present, PastPerfect. Практическая работа № 34: чтение текста с поиском информации и выборочным переводом.	1	2	
54		Богатство русской кухни. Содержание учебного материала: словарь по теме. Лексико-семантическая таблица. Практическая работа № 35: составление устного и письменного описания русской кухни с опорой на лексико-семантическую таблицу	1	2	
55		Рецепты известные на весь мир. Содержание учебного материала: чтение текста. Совершенные времена глагола: FuturePerfect. Практическая работа № 36: чтение текста, устный пересказ на русском языке.	1	2	
56		Рецепты известные на весь мир. Содержание учебного материала: чтение текста. Совершенные	1	1	

		времена. Систематизация.			
57- 58		Консультации	2		
		Самостоятельная работа	14		
		Экзамен	4		
Всего			72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной дисциплины реализуется в кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- проектор, ноутбук;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания=English for Cooking and Catering: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. – 16-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

Дополнительная:

1. Г.Т. Бескоровайная»PlanetofEnglis:учебник английского языка для НПОи СПО:+(СД)Москва «Академия» 2014год-15экз. учебник
2. Электронный учебник Н.И. Соколова PlanetofEnglish. Иностранный язык в профессиональной деятельности. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. М. Издательство «Академия». 2014 – 5 шт.
3. Н.А. Бонк, И.И. Левина, И.А. Бонк. Иностранный язык в профессиональной деятельности курс для начинающих.М. Издательство «Прин-Ди», 1994 – 19шт.

3.2.1 Интернет- ресурсы

Обучающие материалы

- Электронный учебник Н.И. Соколова PlanetofEnglish. Иностранный язык в профессиональной деятельности. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. М. Издательство «Академия». 2014 – 5 шт.
- <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=93370>
- www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевыхумений и навыков.
- www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
- www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
- www.handoutsonline.com
- www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
- www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 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; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; 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 неопределенного артикля. Употребление</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Контрольные работы и выполнение проектов</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры(диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки.</p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect. __</p>		
<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем)</p> <p>профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении 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>-Незначительное количество ошибок или их</p>	<p>Контрольные работы и выполнение проектов</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность.</p>	<p>практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
--	--	--