ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



 Рабочая программа дисциплины общепрофессионального **ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С ( далее – колледж ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель иностранного языка Сурменко Т.В.

.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет меж предметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке студент должен освоить основной вид и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| 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 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 |  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 3.2** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

**ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

**ПК 3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

**ПК 3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| --- | --- | --- |
| **ПК 1.1-1.4,** **ПК 2.1-2.8,** **ПК 3.1-3.6,** **ПК 4.1-4.5,** **ПК 5.1-5.5** | ***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. | 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 глаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect; |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11** | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| ***Самостоятельная работа*** | **-** |
| **Объем образовательной программы**  | **36** |
| практические занятия (если предусмотрено) | 35  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа | - |
| *Самостоятельная работа*  | - |
| *Дифференцированный зачет*  | **1** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** |  ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| --- | --- | --- | --- |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |  |
| ***Тема 1.*** ***Продукты питания и способы кулинарной обработки*** | ***Содержание учебного материала***  |  |  |
| Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработкиГрамматический материал: Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падежнеопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения;- понятие глагола-связки.**Практическая работа № 1** Продукты питания**Практическая работа № 2** Мясо, рыба и морепродукты**Практическая работа №3** Бакалея, хлебобулочные и кондитерские изделия**Практическая работа №4**  Молочная продукция**Практическая работа №5** Выполнение упражнений по теме « Неопределенные местоимения**Практическая работа №6** Порядок слов в предложении. Отрицание в предложении**Практическая работа №7** Вопросительные предложения**Практическая работа №8**  Безличные предложения**Практическая работа №9**  Работа над текстом «Способы кулинарной обработки**Практическая работа №10**  Выполнение упражнений по теме «Способы кулинарной обработки | ***10*** | ***ОК 1-5,9,10,11*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений |  |  |
| ***Тема 2.*** ***Типы предприятий общественного питания и работа персонала***  | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-5,9,10,11*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.**Практическая работа № 11** Типы предприятий общественного питания**Практическая работа № 12** Множественное число существительных**Практическая работа № 13** Исчисляемые и неисчисляемые существительные**Практическая работа № 14** Работа персонала |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Написать сочинение на тему «Работа кухни**»** (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений |  |  |
| ***Тема 3.******Составление меню. Названия блюд*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» **Г**рамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. **Практическая работа № 15** Употребление определенного артикля.**Практическая работа № 16** Употребление неопределенного и нулевого артикля**Практическая работа № 17** Виды и структура меню**Практическая работа № 18** Названия блюд. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Составить меню ресторана, кафе. |  |  |
| ***Тема 4.*****Кухня. производственные помещения и оборудование** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование.Производственныепомещения»**Г**рамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.**Практическая работа № 19** Кухонное оборудование. Производственные помещения **Практическая работа № 20** Степени сравнения прилагательных |
| **Тема 5.****Кухонная, сервировочная и барная посуда** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. **Практическая работа № 21** Кухонная, сервировочная и барная посуда**Практическая работа № 22** Выполнение упражнений по темам «Настоящее простое, прошедшее и будущее |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** (выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 4 и № 5:освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений  |  |  |
| ***Тема 6.*****Обслуживание посетителей в ресторане** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
|  Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.**Практическая работа № 23** Обслуживание посетителей в ресторане**Практическая работа № 24** Обслуживание посетителей в баре**Практическая работа № 25** Составление диалогов**Практическая работа № 26** Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Составить диалоги по темам:«Заказ столика», «Решение конфликтов» |  |  |
| ***Тема 7.*****Система закупок и хранения продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» ГГрамматический материал по теме: Времена группы Continuous**Практическая работа № 27** Система закупок и хранения продуктов**Практическая работа № 28** Работа над упражнениями по теме «Употребление длительных времен» |
| ***Тема 8.*****Организация работы официанта и бармена**  | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every. **Практическая работа № 29** Организация работы официанта и бармена**Практическая работа № 30** Работа над упражнениями по теме «Неопределенные наречия, производные от some, any, every» |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 7 и № 8:освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Составить диалоги на тему « обслуживание в баре» |  |  |
| ***Тема 9.*****Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»Грамматический материал:Совершенные времена глагола:Present,Past,Future Perfect.**Практическая работа №31**Национальная кухня Великобритании**Практическая работа № 32** Национальная кухня США**Практическая работа № 33** Национальная кухня России**Практическая работа № 34** Национальная кухня Республики Башкортостан**Практическая работа № 35** Защита презентаций по национальной кухне |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***Подготовить презентации по национальным кухням(выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов  |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | ***1*** |  |
|  | **Всего** | ***36*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Иностранного языка*»*,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся, раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами ноутбук, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала, содержащегося в стандартах для каждого ступени обучения (в комплектах предметных средств, УМП,)

Карты на иностранном языке (в комплектах предметных средств, УМП,)

Карта(ы) стран(ы) изучаемого языка (в комплектах предметных средств, )

Флаги стран(ы) изучаемого языка (в комплектах предметных средств,)

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания**

Основная литература:

Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б. Английский язык (базовый уровень) 10-11 кл Учебник / М.Академия, 2017

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественное питание/ м. Академия, 2017

Дополнительная литература:

Английский язык в ситуациях общения: Учеб. Пособие/Е. В. Синявская, Т. Ю. Полокова, Л.А. Гальперина, Э.С. Улановская. - М.: Высшая школа, 2016.

* 143 с.: ил.

Англо-русский, русско-английский словарь. - Collins New Edition, 2009. Арбекова Т.И. Английский самостоятельно. Обзорно-коррективный курс.

* М., 2007.

Ахманова О.С. Большой русско-английский словарь /Под ред. А.И. Смирнитского.- М.: Русский язык, 2007.

Бонди Е.А. Английский язык для повседневного и делового общения:

Учеб. Пособие. - 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Дело, 2008. - 288 с.

Кортни Р. Английские фразовые глаголы. - М.: Русский язык, Лонгман. -

2010.

Куценко А.В. Пиши правильно по-английски! Spell it correctly: Сборник упражнений по орфографии английского языка. - М.: Владос, 2009.

Литвинов П.П. Словарь наиболее употребительных синонимов английского языка. - М.: Яхонт, 2008.

Романова Л. Практическая грамматика английского языка. - М.: Айрис Пресс, 2003.

Тюленев С.В. Новый англо-русский словарь. - М.: Астрель, Транзиткнига, 2008.

Черных А.А. Англо-русский тематический словарь. - М.: Сталкер, 2009. Michael Vince. Elementary Language Practice. - Macmillan publishers Limited 2010.

Simon Clarke. English Grammar in Context. - Macmillan publishers Limited

Victoria Oschepkova, Kevin McNicholas. Guide to Country Studies. - Macmillan publishers Limited 2007.

Literature Guide for Russia. Составитель: Копылова В.В. - Macmillan publishers Limited 2009.

Интернет-источники:

<http://1september.ru/>- сайт газеты «1 сентября»

<http://festival.1september.ru/>- сайт фестиваля педагогических идей <http://www.ecsocman.edu.ru/>- федеральный образовательный портал <http://som.fsio.ru/>- сайт сетевого объединения методистов <http://metodist.lbz.ru/>- сайт издательства «Бином»

 <http://ug.ru/>- сайт «Учительской газеты»

<http://www.newseducation.ru/>- сайт «Большая перемена» <http://www.mon.gor.ru/>- сайт Министерства образования России <http://gov.cap.ru/main.asp?govid=13>- сайт Министерства образования ЧР <http://gov.cap.ru/main.asp?govid=121>- сайт института образования <http://www.vidod.edu.ru/>- сайт дополнительного образования

1. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| --- | --- | --- |
| **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.глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect. | *Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке**Владение лексическим и грамматическим минимумом**Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме* | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**- диктантов;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ 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.)* |
| *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. | *Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума**при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд**Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)**Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.**-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.**-Незначительное количество ошибок или их 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.**-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.**Объём высказывания не менее 7-8 фраз**Сформированность умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудио текста необходимую/интересующую информацию.**-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.**- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности**-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)**- Умение выявлять логические связи между частями текста.**- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.* |

