

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение РД «Индустриально-
промышленный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03"Иностранный язык в
профессиональной деятельности.**

Код и наименование специальности: 43.02.15 «Поварское и
кондитерское дело»

Квалификация выпускника : Специалист по поварскому и кондитерскому
делу.

Форма обучения: очная

Курс :2,3

Семестр :3,4,5,6

2023г.

ОДОБРЕНО предметной (цикловой) комиссией Протокол №1 от «<u>01</u>» <u>09</u> 20<u>23</u> г. Председатель П(Ц)К <u>Мария Фавятовна М.М.</u> Подпись ФИО	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР <u>М.М. Шабанова</u> Шабанова М.М. Подпись ФИО <u>01</u> <u>09</u> 20<u>23</u> г.
--	--

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе требований:

- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020)
 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"(Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828) с учетом:

-профиля получаемого образования.

–Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (разработаны Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России совместно с ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

–Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ГПКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2023/2024 учебный год

Разработчик: Ибрагимова А.Б. Ибрагимова А.Б. преподаватель иностранного языка
 ГБПОУ РД «ИПК»

Рецензент: Мусаева П.А. Мусаева П.А. преподаватель иностранного языка
 ГБПОУ РД «ИПК»

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТ ОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, регистрационный номер № 24480

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.

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате 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; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- 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. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

В результате освоения дисциплины 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 так же 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) 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;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- 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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать 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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска
1	2	3	4
	в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами Интерпретация поиска. полученной информации в контексте в профессиональной деятельности.	Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	информации.
ОК 03. 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 04. 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 коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональ-	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсо-	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.

тивно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	сбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения
1	2	3	4
			ресурсосбережения.
ОК 09. 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.	Современные средства устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка 164 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка студента 164 часов, в том числе:

практические 154

лекции 10

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	164
в том числе:	
Практические занятия	152
Лекции	10
Дифференцированный зачет	2

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень усвоения
РАЗДЕЛ 1 ВВЕДЕНИЕ			
Тема 1.1. Вводнокоррективный курс	Практические занятия: Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.	8	2-3
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНОЙ КУРС. СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ ТЕМАТИКА			
Тема 2.1. Биография	Практические занятия: Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.	8	2
РАЗДЕЛ 3. ПОКУПКИ			
Тема 3.1. В супермаркете	Практические занятия: Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. артикли. Указательные местоимения. Настоящее простое время. оборот there is/there are/	6	2
Тема 3.2 На восточном рынке.	Практические занятия: Рынки по всему миру. Восточные рынки. Плавающие рынки Бангкока. Рынок Прованса. Рынки Маракеша. Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки. Множественное число имен	8	2

	существительных, падежные предлоги. Словосочетания a bar of ит.д. Much/many/ little/few. Числительные (количественные, порядковые, дробные)		
	Лекция Упражнения в рабочей тетради.	2	
Тема 3.3 Мясные продукты, рыбные продукты и молочные продукты. Рыба.	Практические занятия: Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба, продукты моря. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Времена simpletenses.	6	2
Тема 3.4 Кондитерские изделия	Практические занятия: Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные	6	2
	Лекция Написать рецепт любого десерта.	2	
Тема 3.5 Покупки в США и Великобритании.	Практические занятия: Покупки в США и Великобритании. Правила.	4	2
РАЗДЕЛ 4. ИЗ ИСТОРИИ БЛЮД.			
Тема 4.1 Из истории появления блюд.	Практические занятия: История возникновения блюд. Пицца. Хот дог. Сэндвич. Жевательная резинка.	2	2
	Лекция Перевод текста	2	
РАЗДЕЛ 5. В РЕСТОРАНЕ.			
Тема 5.1 Ресторан	Практические занятия: Столик на двоих. Заказ столика в ресторане. Типы ресторанов.	8	2

	Описываем ресторан. Названия профессий работников ресторанов. Объясняем месторасположение. Предлоги места.оборот There is/are. Модальные глаголы. Причастие 1 и 2 формы.		
	Лекция Описание ресторана. Эссе на тему «Где поесть?»	2	
Тема 5.2 Встреча гостей.	Практические занятия: Приветствие гостей. Организация. Модальные глаголы. оборот to be going to. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Посуда.	4	2
	Лекция Написание диалога	2	
Тема 5.3 Бар.	Практические занятия: Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные). Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Посуда для бара. Вина. Коктели. рецепты коктейля. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Can/could/shall/would you like...	10	2
Тема 5.4 Сыры. Десерты.	Практические занятия: Описание сыров, десертов. Рекомендации гостям ресторана. Some/any/no	4	2
РАЗДЕЛ 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ. 3 курс			
Тема 6.1 На кухне.	Практические занятия: Посуда и кухонная утварь. Кухонное оборудование. Описываем кухню.	4	2
Тема 6.2 Приготовление пищи.	Практические занятия: Методы и приемы приготовления пищи. Рецепты. Описание блюд. Меню. Проблемы с едой. Степени сравнения прилагательных и наречий.	4	2
	Контрольно-проверочное занятие	2	
РАЗДЕЛ 7. КУХНИ МИРА			

Тема 7.1 Как и что едят в Великобритании и США?	Практические занятия: Американская кухня. Британская кухня. Русская кухня. Манеры за столом. Английский чай.	6	2
Тема 7.2 Завтрак за границей.	Практические занятия: Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила.	4	2
РАЗДЕЛ 8. МОЯ ПРОФЕССИЯ.			2
Тема 8.1	Практические занятия: Анкета при устройстве на работу .Написание письма для устройства на работу. Профессия повара. Объяснение меню. Принятие заказа. Поиски нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Речевой этикет. Сложное дополнение. Сложное подлежащее. Лексика. Фонетика	10	
РАЗДЕЛ 9. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, РУКОВОДСТВА			
Тема 9.1	Практические занятия: Рабочее место объяснения и инструкции. Здоровье и безопасность на производстве.	6	2
РАЗДЕЛ 10. ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ.		8	
Тема 10.1	Практические занятия: Здоровое питание. Лексика на тему здоровая еда. Опасная еда. Вода – источник жизни.	4	2
РАЗДЕЛ 11. РЕЧЕВОЙ ЭТИКЕТ.		6	
Тема 11.1 Речевой этикет.	Практические занятия: Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу, встреча гостей, и т.д.	4	2
Раздел 12. Кухонная, сервировочная и барная посуда			2
Тема 12.1 Артикль в английском языке	Лексика по теме Кухонная посуда	10	
	Изучение грамматического		

	материала по теме; выполнение грамматических упражнений; выполнение лексических упражнений		
	Повторение времен	2	
Тема 12.2 Лексика на тему «Кухонная посуда»	Содержание учебного материала	4	2
	Изучение новой лексики по теме; выполнение лексических упражнений; составление монологов и диалогов на английском языке		
Тема 12.3 Образование и употребление глаголов в Present; Past Future Simple	Содержание учебного материала	2	2
	Изучение грамматического материала по теме; выполнение грамматических упражнений; выполнение лексических упражнений		
Тема 12.4 Лексика на тему «Сервировочная посуда»	Содержание учебного материала	2	2
	Изучение новой лексики по теме; выполнение лексических упражнений; составление монологов и диалогов на английском языке		
Тема 12.5 Английские глаголы в форме прошедшего времени	Содержание учебного материала	4	2
	Изучение грамматического материала об английских глаголах в форме прошедшего времени; выполнение грамматических упражнений; выполнение лексических упражнений		
	Изучение грамматического материала по теме; выполнение грамматических упражнений; выполнение лексических упражнений		
Тема 12.7 Лексика и текст на тему «Мясо и птица»	Содержание учебного материала	2	2
	Изучение новой лексики по теме; выполнение лексических упражнений; составление монологов и диалогов на английском языке		
Тема 12.8 Лексика и текст на тему	Содержание учебного материала	2	2

«Рыба и морепродукты»	Изучение новой лексики по теме; выполнение лексических упражнений; составление монологов и диалогов на английском языке		
Тема 12..9 Лексика и текст на тему «Барная посуда»	Содержание учебного материала	2	2
	Изучение профессиональной лексики по теме; составление рецептов, диалогов и монологов по теме, чтение и перевод рецептов		
Тема 13.1 ТЕХНИКА ПЕРЕВОДА (СО СЛОВАРЕМ) ТЕКСТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ	Практические занятия: Перевод текстов профнаправленности. Лексические проблемы перевода. Раскрытие значения слова. Выбор слова. Синонимы и антонимы в переводе. Иностранные слова в переводе. Передача имен собственных, реалий и фразеологических единиц в переводе. Грамматические проблемы перевода. Особенности перевода имен существительных, глаголов, прилагательных, местоимений, числительных, предлогов. Перевод страдательного залога. Изменение синтаксической структуры предложения при переводе. Машинный перевод, перспективы и границы его использования. Принципы и методика машинного перевода. Организация интерактивного режима работы пользователя с программной средой в условиях машинного перевода текстовой информации. Прямая и косвенная речь. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков	6	2
	Зачет по дисциплине (дифференцированный)	2	
	Всего	164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ "Иностранный язык в профессиональной деятельности"

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка»;
- комплект учебно-наглядных пособий «Великобритания. Достопримечательности Лондона».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.
- колонки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для студентов

- Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: 2021
- Anne Baune Ready to order- Longman:2021
- RenneTalalla English for restaurant workers – Compass publishing: 2021
- Virginia Evans Cooking – Express Publishing: 2021
- Clive Oxenden New English File Elementary and Pre-intermediate St.B. - OXFORD, 2021
- Английский язык для шеф-поваров, поваров, барменов. Хелена Шамкува, максим Юсин -2021

Дополнительная литература

- Lizard John Soars Headway 1 Student's book . – Express Publishing: 2022
- Lizard John Soars Headway 2 Student's book . – Express Publishing: 2021
- Jenny Dooley Blockbuster 1 Student's book. – Express Publishing: 2020
- Jenny Dooley Blockbuster 2 Student's book. – Express Publishing: 2021
- Virginia Evans Enterprise 1 Student's book - Express Publishing: 2021
- Virginia Evans Enterprise 1 Student's book - Express Publishing: 2022
- Michael Harris Choice (pre-intermediate) st.b. – PEARSON 2020
- Michael Harris Choice (intermediate) st.b. – PEARSON 2021
- Michael Harris Challenge 2 St.B. – PEARSON Longman 2021
- Michael Harris New Challenge 4 St.B. - PEARSON Longman 2021
- Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2021, p.120
- Серия Oxford English for careers (Pre-Int, Int, Upper-Int. MID A2 to B2) – OUP, p. 145, 2021
- Oxford Business Dictionary(Upper-Int to Advanced B1 to C2) – OUP, p. 478, 2020

Интернет-ресурсы

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

www.handoutsonline.com

www.english-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk

Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com - Интернет-ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка. Включает уроки, разработанные на основе материалов из *TheGuardianWeekly*, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки.

www.macmillan.ru - интернет-ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно- тематические планирования курсов английского языка повседневного и делового общения

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства	практические занятия, участие в дискуссии, рассуждение на заданную тему, составление диалога
рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка реферата, выполнение презентации
создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации	практические занятия, разработка индивидуальных проектных заданий
понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: работа с лексикой и текстами
понимать основное содержание аутентичных	практические занятия,

аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию	внеаудиторная самостоятельная работа: составление плана-конспекта
оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий, подготовка реферата
читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи	практические занятия, изложение изученной информации, пересказ текста
описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа: оформление презентации
заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий: работа со справочной литературой

Знания:	
значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: оформление сообщения
языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка реферата
новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию	практические занятия, разработка презентации
лингвострановедческая, страноведческая и социокультурная информация, расширенная за счет новой тематики и проблематики речевого общения	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО.	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: работа со справочной литературой

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024