

**АННОТАЦИЯ  
НА ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	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
	У. 2	понимать основное содержание аутентичных аудио- или видео-текстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию
	У. 3	читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи
	У. 4	заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка
Знать		
	З. 1	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения
	З. 2	лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения
	З. 3	тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО
Практический опыт		
	П.1	использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

#### **4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.**

Объем образовательной нагрузки 206 часа, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 206 часа, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 184 часа:

теоретического обучения 2 часа;

практические занятия 180 часов;

консультации 2 часа

- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

#### **5. Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Покупка продуктов**

Тема 1.1 В супермаркете

Тема 1.2 Мясо и птица

Тема 1.3 Рыба и морепродукты

Тема 1.4 Фрукты, овощи, ягоды

Тема 1.5 Молочные продукты

Тема 1.6 Кондитерские изделия

Тема 1.7 Бакалейная группа товаров

Тема 1.8 Обобщение по теме «Покупка продуктов»

##### **Раздел 2. В ресторане**

Тема 2.1 Рестораны Москвы

Тема 2.2 В столовой колледжа

Тема 2.3 Карта меню

Тема 2.4 Алкогольные и безалкогольные напитки

##### **Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании**

Тема 3.1 Как едят американцы?

Тема 3.2 Что едят англичане?

Тема 3.3 Обобщение пройденного материала

Тема 3.4 Контрольная работа

Тема 3.5 Рецепты традиционных английских блюд

Тема 3.6 Ирландская еда

Тема 3.7 Хорошие манеры для англичанина и американца

Тема 3.8 Чайная церемония в Британии

##### **Раздел 4. Национальная кухня**

Тема 4.1 Русская кухня

Тема 4.2 Национальные русские блюда

Тема 4.3 Рецепты русских блюд

Тема 4.4 Ежедневное русское меню

Тема 4.5 Кавказская кухня

Тема 4.6 Украинская кухня

Тема 4.7 Белорусская кухня

Тема 4.8 Зачет

##### **Раздел 5. Кухни народов мира**

Тема 5.1 Китайская кухня

Тема 5.2 Японская кухня

Тема 5.3 Тайская кухня

Тема 5.4 Национальная кухня Франции

Тема 5.5 Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»

##### **Раздел 6. Приготовление пищи**

Тема 6.1 Подготовка к празднику

Тема 6.2 Способы приготовления пищи

Тема 6.3 Способы приготовления пищи

Тема 6.4 Меры веса

Тема 6.5 Приготовление в стиле фьюжн

Тема 6.6 Обобщение по теме

### **Раздел 7. Обслуживание**

Тема 7.1 Планирование меню

Тема 7.2 Виды посуды

Тема 7.3 Столовые приборы

Тема 7.4 Накрытие стола

Тема 7.5 Карта вин

Тема 7.6 Выбор вина и подача в ресторане

Тема 7.7 Составляющие меню

Тема 7.8 Специальное меню. Заказы

Тема 7.9 Презентация меню

### **Раздел 8. Моя профессия**

Тема 8.1 Моя профессия-повар

Тема 8.2 Основные факторы выбора профессии

Тема 8.3 Поиск работы

### **Раздел 9. Здоровое питание**

Тема 9.1 Здоровая и вредная еда

Тема 9.2 Вегетарианство

Тема 9.3 Как остаться здоровым

Тема 9.4 Безопасная еда

Тема 9.5 Калорийность продуктов

Тема 9.6 Диетическое меню

Тема 9.7 Витамины в питании

Тема 9.8 Правильное пищевое поведение

### **Раздел 10. Различия в кулинарной терминологии разных языков**

Тема 10.1 Кулинарная терминология английского и американского языков

Тема 10.2 Французские заимствования в английской кулинарной терминологии

### **Раздел 11. Белки, жиры, углеводы**

Тема 11.1 Содержание питательных веществ в продуктах

Тема 11.2 Вкусовые характеристики блюд

Тема 11.3 Известные повара мира

### **Раздел 12. Рецепты блюд**

Тема 12.1 Рецепты приготовления салатов и холодных закусок

Тема 12.2 Рецепты приготовления горячих блюд

Тема 12.3 Рецепты приготовления супов

Тема 12.4 Рецепты приготовления десертов

### **Раздел 13. Индустрия питания**

Тема 13.1 Учреждения общественного питания

Тема 13.2 Сети быстрого питания

Тема 13.3 Заказ еды по телефону

Тема 13.4 Трудоустройство в индустрии питания

Тема 13.5 Виды заведений общественного питания

Тема 13.6 Известные рестораны мира

Тема 13.7 Мой ресторан

Тема 13.8 Обобщение пройденного материала

Тема 13.9 Консультация №1,2

Тема 13.10 Дифференцированный зачет

## **6. В программе представлены:**

- планирование учебного времени, контроль знаний;
- тематический план и содержание дисциплины;
- условия реализации программы дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

## **7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.**

**Формы:** фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

**Методы:**

-словесные (рассказа, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);

-наглядные (демонстрация наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);

-практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);

-метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

**Составители:** Брюханова М.В.

Юнилайнен Е.В.