

**АННОТАЦИЯ
НА ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи 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 видеотекстов 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		
	3. 1	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения
	3. 2	лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения
	3. 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
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Категории продуктов

Тема 1.1 Ягоды, фрукты, овощи

Тема 1.2 Мясо, рыба

Тема 1.3 Хлеб и хлебо-булочные изделия

Тема 1.4 Кисломолочная продукция, яйцо

Тема 1.5 Специи, пряности

Раздел 2. Приёмы пищи

Тема 2.1 Первые блюда – супы

Тема 2.2 Крупы, каши, гарниры

Тема 2.3 Десертные блюда

Тема 2.4 Напитки. Консультация № 1

Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании

Тема 3.1 Как едят американцы? Консультация № 2

Тема 3.2 Что едят англичане? Консультация № 3

Тема 3.3 Британская кухня. Консультация № 4

Тема 3.4 Рецепты традиционных английских блюд. Консультация № 5

Тема 3.5 Ирландская еда. Консультация № 6

Тема 3.6 Хорошие манеры для англичанина и американца. Консультация № 7

Тема 3.7 Контрольная работа

Раздел 4. Национальная кухня

Тема 4.1 Русская кухня. Консультация № 8

Тема 4.2 Национальные русские блюда. Консультация № 9

Тема 4.3 Рецепты русских блюд. Консультация № 10

Тема 4.4 Ежедневное русское меню. Консультация № 11

Тема 4.5 Кавказская кухня. Консультация № 12

Тема 4.6 Украинская кухня. Консультация № 13

Тема 4.7 Белорусская кухня. Консультация № 14

Раздел 5. Кухни народов мира

Тема 5.1 Китайская кухня. Консультация № 15

Тема 5.2 Японская кухня. Консультация № 16

Тема 5.3 Тайская кухня. Консультация № 17

Тема 5.4 Национальная кухня Франции. Консультация № 18

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

Консультация № 19

Раздел 6. Приготовление пищи

Тема 6.1 Подготовка к празднику. Консультация № 20

Тема 6.2 Способы приготовления пищи. Консультация № 21

Тема 6.3 Способы приготовления пищи. Консультация № 22

Тема 6.4 Меры веса. Консультация № 23

Тема 6.5 Приготовление в стиле фьюжн. Консультация № 24

Тема 6.6 Обобщение по теме. Консультация № 25

Раздел 7. Обслуживание

Тема 7.1 Планирование меню. Консультация № 26

Тема 7.2 Виды посуды. Консультация № 27

Тема 7.3 Столовые приборы. Консультация № 28

Тема 7.4 Карта вин. Консультация № 29

Тема 7.5 Консультация № 30

Тема 7.6 Экзамен

4. В программе представлены:

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

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.