

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

по профессии 43.01.19

Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК09 ЛР 13 ЛР 14	Уметь: У 1-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У 2 - взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; У 3 - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; У 4 - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; У 5- понимать тексты на базовые профессиональные темы; У 6- составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; У 7 - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У 8 -переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); У 9 - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Знать: З 1- лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; З 2 лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); З 3 - общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); З 4 - правила чтения текстов профессиональной направленности; З 5 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З 6 - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; З 7 - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебного предмета</b>	<b>36</b>
Практические занятия	36
<b>Промежуточная аттестация - зачет – 4 семестр</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические работы обучающихся	Объем часов	Формируемые коды компетенций
1		2	3	4
<b>I семестр</b>				
<b>Тема 1. Продукты питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Наименования продуктов. Введение лексики. Неопределенные местоимения some/any.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	2	Закрепление лексико-грамматического материала.	1	
	3	Продукты питания. Введение лексики по теме.	1	
	4	Простые предложения. Порядок слов в английском предложении. Понятие глагола-связки.	1	
<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	5	Типы предприятий общественного питания.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	6	Множественное число существительных.	1	
	7	Работа персонала.	1	
	8	Работа с текстом: чтение, перевод, выполнение заданий		
<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 3. Составление меню.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	9	Названия блюд. Введение лексического материала.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	10	Понятие артикля. Неопределенный артикль a/an. Случаи употребления неопределенного артикля.	1	
	11	Виды меню. Введение новой лексики	1	
	12	Составление меню.	1	
<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 4. Кухня и оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	13	Производственные помещения. Введение лексики.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	14	Степени сравнения прилагательных.	1	
	15	Кухонное оборудование. Введение лексики.	1	
	16	Работа с текстом: чтение, перевод, выполнение заданий		
<b>Содержание учебного материала</b>				

	<b>Итого выдано за 1 семестр – 41 час: теория – 10 часов, практические занятия – 31 часа</b>			
	<b>Псеместр</b>			
<b>Тема 5. Посуда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	17	Наименования кухонной посуды. Present Tenses.	1	
	18	Наименования сервировочной посуды. Past Tenses.	1	
	19	Наименования барной посуды. Future Tenses.	1	
	20	Работа с текстом: чтение, перевод, выполнение заданий	1	
	21	Закрепление лексико-грамматического материала.	1	
<b>Тема 6. Закупка и хранение продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	22	Система закупок и хранения продуктов.	1	
	23	Использование видовременной группы Continuous.	1	
	24	Работа с текстом: чтение, перевод, выполнение заданий	1	
	25	Закрепление лексико-грамматического материала.	1	
<b>Тема 7. Работа официанта и бармена.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	26	Организация работы официанта и бармена.	1	
	27	Обслуживание в баре.		
	28	Работа официанта.		
	29	Неопределенные наречия от производных some/any.	1	
<b>Тема 8. Кухни народов мира и рецепты.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	30	Кухня разных стран мира. Введение лексики.	1	
	31	Национальная кухня англоговорящих стран.	1	
	32	Использование видовременной группы Perfect.	1	
	33	Использование видовременной группы Perfect.	1	
	34	Закрепление лексико-грамматического материала.	1	
	35	Работа с текстом: чтение, перевод, выполнение заданий	1	
	36	Обобщающий урок. Зачет	1	
	<b>Итого выдано за 5 семестр – 49 часов: практические занятия – 42 часов</b>			
<b>Итого за весь курс обучения дано: 36 часов</b>				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение преподавания учебной дисциплины «Иностранный язык»**

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

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательного учебного предмета «Иностранный язык» входят:

- Многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд

#### **1.2. Информационное обеспечение**

##### **Основная литература**

1. Английский язык Афанасьева О.В., Дули Д.Михеева И.В. и другие 10 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
2. Английский язык Афанасьева О.В., Дули Д.Михеева И.В. и другие 11 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
3. Английский язык Баранова К.М. Дули Д. Копылова В.В. и другие 10 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
4. Английский язык Баранова К.М. Дули Д. Копылова В.В. и другие 11 класс Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
5. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: Учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

##### **Дидактические пособия и справочные издания**

1. Дидактические материалы для развития умений и навыков устной речи, раздаточный материал, презентации, тесты.
2. Учебный англо-русский словарь, В.Мюллер. 2020 г.
3. А Таранов: Русско-английский (британский) тематический словарь. 5000 слов

##### **Электронные образовательные ресурсы**

1. Английский язык. Грамматика.  
<http://www.study.ru/support/handbook/> <http://www.mystudv.ru/http://linguistic.ru/>
2. Английский язык. Фонетика.

<http://www.alleng.ru/english/phn.htm>

3. Тесты он-лайн для изучающих английский язык. <http://www.linguist.ru/test/eng/test.html><http://www.languages-study.com/english-tests.html>

4. Тематически подобранные тексты. <http://www.englishlanguage.ru/texts><http://www.study.ru/support/topics>

5. Бесплатный он-лайн курс английского языка. <http://www.englSPACE.com/online/>

6. Аудиокниги. <http://abc-english-grammar.com/1/audiobook.htm>

<http://www.englishhouse.ru/>

<http://www.native-english.ru/>

### **3.3. Требования к педагогическим работникам**

Требования к квалификации. Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;</p> <p>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>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме зачета в виде:</p> <p>- письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги и монологическая речь на профессиональные темы и т.д.)</p>

