

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова



«16 августа» 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

код, специальность/профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс(ы) III № групп(ы) 39

форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г., рег. № 43.01.09-170331, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНА

на заседании МК общеобразовательных дисциплин наименование комиссии

Протокол № 19

от « 11 » 06 2019 г.

Председатель МК

Ю.И. Бурлаченко / Ю.И. Бурлаченко
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР

Н.В. Михеева Н.В. Михеева

« 30 » 08 2019 г.

Разработчик (и): Сычева М.В., преподаватель иностранного языка ГПОУ «Анжеро-Судженский политехнический колледж»

Рецензент (ы): Наливайко А.В., преподаватель английского языка ГПОУ «Анжеро-Судженский горный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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 ОК 1-5, 9,10	<p>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;</p> <p>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</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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</p>

	<p>также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>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.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>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.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>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 глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 40 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;
- консультации 4 часа.

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)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	36
<i>Консультации</i>	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по теме: "Продукты, овощи, фрукты, способы приготовления и кулинарной обработки". Грамматический материал:	2	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 ОК 1-5, 9,10
	Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	2	
	Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).	2	
Простые предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них. Безличные предложения; понятие глагола-связки.	2		
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по теме: "Типы организаций питания и работа персонала". Грамматический материал:	2	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 ОК 1-5, 9,10
	Имя существительное: функции в предложении; множественное число, исключения.	2	
	Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления.	2	
Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по темам: «Виды меню и структура меню», «Названия блюд» Грамматический материал: Завершенные времена глагола. Местоимения Much, many, few, a few, little, a little.	2 2	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 ОК 1-5, 9,10
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по темам: "Кухонное оборудование". "Производственные помещения." Грамматический материал: Degrees of Comparison.	2 2	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 ОК 1-5, 9,10
	Консультации	2	
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по теме: "Кухонная, столовая и барная посуда". Грамматический материал: Времена группы Continuous.	2	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

			ОК 1-5, 9,10
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала		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 ОК 1-5, 9,10
	Освоение лексического материала по теме: Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	2 2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала		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 ОК 1-5, 9,10
	Освоение лексико-грамматического материала по темам: "Система закупок и хранения продуктов". Инфинитив, инфинитивные конструкции.	2	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала		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 ОК 1-5, 9,10
	Освоение лексико-грамматического материала по темам: Организация работы официанта и бармена. Временные формы страдательного залога.	2	
	<i>Консультации</i>	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала		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 ОК 1-5, 9,10
	Текст "Кухни народов мира". Средства для выражения будущего времени. Дифференцированный зачет.	2	
<i>Максимальная нагрузка 40 часов, обязательная аудиторная - 36 часов, консультации - 4 часа.</i>		<i>40</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет иностранного языка. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий.

Учебно-методические средства обучения:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект таблиц.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Агабекян, И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Ростов на Дону: Издательство "Феникс", 2019. – 316 с. - ISBN 978-5-222-31012-0.

2. Безкоровайная, Г. Т., Койранская, Е. А., Соколова, Н. И., Лаврик, Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т.Безкоровайная, Е.А.Койранская, Н.И.Соколова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.: ил. ISBN 978-5-4468-6576-5.

3. Карпова, Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие/Т.А. Карпова. - Москва: КНОРУС, 2019.- 282 с. - ISBN 978-5-406-06619-5.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/438758> (дата обращения: 08.06.2019).

2. Гуреев, В.А. Английский язык. Грамматика. A Practical Course of Modern English Grammar: учебник и практикум для СПО / В.А. Гуреев. - Москва: Издательство Юрайт, 2018. - 294 с. - ISBN 978-5-534-10481-3.

3. Изволенская, А.С. Английский язык для колледжей: учебное пособие для СПО / А.С. Изволенская, Е.Э. Кожарская; под ред. Л.В. Полубиченко. - Москва: Издательство Юрайт, 2018. - 184 с. - ISBN 978-5-534-09287-5.

4. Васильев, А.В. Новый англо-русский и русско-английский словарь с грамматическим приложением [Текст] / А.В. Васильев. – Москва: Издательство «Евро-пресс», 2014. – 512 с.

5. Мюллер, В.К. Англо-русский русско-английский словарь [Текст] / В.К. Мюллер. – Москва: «ЛадКом», 2014. – 608 с.: ил.

6. Торбан, И.Е. Мини-грамматика английского языка [Электронный ресурс]: справочное пособие / И.Е. Торбан. – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 112 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Лингвистический портал АБВУ Lingvo-Online [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – Режим доступа: <http://www.lingvo-online.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]: офиц.сайт. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.