

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК

Д.Ф. Ахмерова

«31» мая 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

код, специальность/профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс(ы) III № групп(ы) 33

форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СОО и ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНА
на заседании МК профессий
15.01.05, 21.01.15, 23.01.17, 43.01.09
наименование комиссии
Протокол № 8
от « 24 » мая 20__ г.
Председатель МК
Бурлаченко / Ю.И. Бурлаченко
Подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
Михеева Н.В. Михеева
« 31 » мая 20__ г.

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

Рецензенты:

Сидорова Е.Ю., преподаватель иностранного языка ГБПОУ «Кемеровский областной медицинский колледж»;

Минова О.О., преподаватель иностранного языка ГПОУ «Анжеро-Судженский политехнический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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 общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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	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; 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	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

	<p>новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а 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; сложносочиненные 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; использование 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>
--	---	---

2.2. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
в т.ч.	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	36
Итоговая аттестация (дифференцированный зачет)	-

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности с учетом рабочей программы воспитания

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".	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
	Грамматический материал: 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".	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
	Грамматический материал: 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
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	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
	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.		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	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
	Освоение лексико-грамматического материала по темам: "Система закупок и хранения продуктов". Инфинитив, инфинитивные конструкции.		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	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
	Освоение лексико-грамматического материала по темам: Организация работы официанта и бармена. Временные формы страдательного залога.		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	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
	Текст "Кухни народов мира". Средства для выражения будущего времени. Дифференцированный зачет.		
Максимальная нагрузка 36 часов, обязательная аудиторная - 36 ч.		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Помещение кабинета соответствует 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).

В случае необходимости:

занятия проводятся в мультимедийной аудитории, компьютерном классе, где установлены компьютеры с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска и мультимедийный проектор.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Основные источники

1. Агабекян, И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Москва: Издательство "Проспект", 2021. – 280 с. - ISBN 978-5-392-33343-1.
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», 2021. -256с.: ил. ISBN 978-5-4468-9407-9.
3. Карпова, Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие/Т.А. Карпова. - Москва: КНОРУС, 2019.- 282 с. - ISBN 978-5-406-06619-5.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Голубев, А. П., Коржавый, А. П., Смирнова, И. Б. Английский язык для технических специальностей English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /А.П.Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 208с. ISBN 978-5-4468-9206-8.
2. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии "Повар-кондитер": учебное пособие. / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. - Москва: КноРус, 2020. - 268 с. - ISBN: 978-5-406-02469-0.
3. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532441>
4. Изволенская, А.С. Английский язык для колледжей (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530851>

5. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491219>

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/>, свободный.