

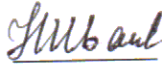
Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)**

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Советск,  
2019 год

СОГЛАСОВАНО

 зав. по УМР  
Н.А. Ивашкина  
29.08.2019 года

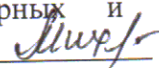
Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм;
- Примерной основной образовательной программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Андрияускайте И.А., преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании кафедры «Общегуманитарных и социально-экономических дисциплин». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года. 

Рекомендована методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа (далее Программа) учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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 01.-05., 09., 10	<p><b>Общие умения</b>            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;  <b>Диалогическая речь</b>            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 также комментарии, замечания, выражение отношения);            завершать общение;  <b>Монологическая речь</b>            делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</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 предложения: бессоюзные и с союзами and, but;            имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во</p>

	<p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><b>Письменная речь</b>          небольшой рассказ (эссе);          заполнение анкет, бланков;          написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><b>Аудирование</b>          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><b>Чтение</b>          извлекать необходимую, интересующую информацию;          отделять главную информацию от второстепенной;          использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глагола-связки;</p> <p>образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Самостоятельная работа	2
практические занятия (если предусмотрено)	32
теоретические занятия	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<p><b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - 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; - понятие глагола-связки.</p>	8	ОК 01-05,09,10
<p><b>Тема 2.</b> <b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>	6	ОК 01-05,09,10
<p><b>Тема 3.</b> <b>Составление меню. Названия блюд</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p>	6	ОК 01-05,09,10

	Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
<b>Тема 4.</b> <b>Кухня.Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-05, 09, 10 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
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
<b>Тема 5.</b> <b>Кухонная,сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-05, 09, 10 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
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
<b>Тема 6.</b> <b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01-05, 09, 10
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
<b>Тема 7.</b> <b>Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-05, 09, 10
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
<b>Тема 8.</b> <b>Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-05, 09, 10
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		

<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		
<b>Практические занятия</b> Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - 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; - понятие глагола-связки.		<b>32</b>	<b>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</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. составление кроссвордов по теме «Продукты питания», (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений 2. Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. 3. Составить диалоги на тему « обслуживание в баре» 4. Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений 5. Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»		<b>2</b>	
		<b>Всего</b>	<b>36</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером с лицензионным обеспечением, интерактивной доской, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2.** При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

#### 3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### Печатные издания

1. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие для СПО / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — М.: КноРус, 2019.
2. Кукушкин Н.В. Английский язык для колледжей : учебное пособие / Н.В. Кукушкин. — М.: Русайнс, 2018

#### Электронные издания

1. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Знать:</b> профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного опроса устного опроса;  -тестирования; - диктантов;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций)

<p>однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных ответов</li> <li>- устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд)</li> </ul>
<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p>	

<p>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 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. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе</p>	<p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее</p>	
--	--	--

<p>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. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений :</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
---	--	--