

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна мастер производственного обучения

Рецензенты:

**Голобокова Ольга Васильевна, заведующая кафе ООО «Красный строитель»
Кондрахина Нина Николаевна, мастер производственного обучения ГБПОУ МО
«Воскресенский колледж»**

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссией

«29» августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ /Лещенко С.В./

Утверждена зам директора по УР _____ Суприна Н.Л./

«28» августа 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 - 1.4, ПК 2.2 - 2.8, ПК 3.2 - 3.6, ПК 4.2 - 4.5, ПК 5.2 - 5.5	<p><i>Общие умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Диалогическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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: <ul style="list-style-type: none"> - его основные функции в предложении; - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. - основные случаи употребления

	<p>темам);</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик) – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); - завершать общение; <p><i>Монологическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><i>Письменная речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - небольшой рассказ (эссе); - заполнение анкет, бланков; - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>определенного и неопределенного артикля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>
--	---	--

	<p>факты;</p> <p>- определять свое отношение к ним,</p> <p>извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>- извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>- отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования</p>

	<p>источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<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 объяснять</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>

	свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 584 часов.

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)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 08 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1	<i>Тематика практических занятий</i>		
Продукты питания и способы кулинарной обработки	<p>Лексический материал по теме (продукты, овощи, фрукты способы приготовления).</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	4	2, 3
Тема 2 Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<p>Лексический материал по теме: «Типы предприятий общественного питания, персона»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. 	4	2, 3
Тема 3 Структура меню и рецепты блюд	<p>Лексический материал по теме: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Завершенные времена глагола. Количественные местоимения Much, many, few, a few, little, a little</p>	2	2,3
Тема 4 Кухня. Производственные	<p>Лексический материал по теме: «Кухонное оборудование», «Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу,</p>	4	2, 3

помещения и оборудование	а также исключения.		
Тема 5 Кухонная, сервировочная, барная посуда	Лексический материал по теме: «Кухонная, сервировочная, барная посуда» Грамматический материал: Времена группы Continuous	2	2, 3
Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане	Лексический материал по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане» Грамматический материал: Условные предложения II типа	2	2, 3
Тема 7 Система закупок и хранения продуктов	Лексический материал по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: Инфинитив, инфинитивные конструкции	2	2, 3
Тема 8 Организация работы бармена и сомелье	Лексический материал по теме: «Организация работы бармена и сомелье» Грамматический материал: Временные формы страдательного залога	2	2, 3
Тема 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Лексический материал по теме: «Кухни разных стран» Грамматический материал: Грамматические средства для выражения будущего времени: Simple Future, to be going to, Present Continuous	4	2, 3
Тема 10 Здоровая пища	Лексический материал по теме: «Правильное питание», «Питательные вещества», «Биологически активные вещества». Разговорная практика "Мы накрываем на стол". Грамматический материал: Степени сравнения имен прилагательных.	4	2, 3
Тема 11 Овощи, зелень, приправы	Лексический материал по теме «Качественные характеристики. Кулинарные характеристики овощей, зелени, приправ». Разговорная практика "В овощном магазине". Грамматический материал: Исключения в степенях сравнения прилагательных	2	2, 3
Тема 12 Фрукты, ягоды	Лексический материал по теме «Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов». Грамматический материал: «Местоимение. Личные местоимения»	2	2, 3

Тема 13 Картофель	Лексический материал по теме: «История появления картофеля в Европе. Блюда из картофеля» Грамматический материал: «Указательные местоимения»	2	2, 3
Тема 14 Мука и мучные изделия	Лексический материал по теме: «Мука и ее применение. Крупяные блюда»»	2	2, 3
Тема 15 Мясо, птица, дичь	Лексический материал по теме: «Мясная гастрономия. Блюда из мяса, птицы и дичи»	2	2, 3
Тема 16 Рыба, продукты моря	Лексический материал по теме: «Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд». Грамматический материал: «Неопределенные местоимения»	2	2, 3
Тема 17 Молоко и молочные продукты	Лексический материал по теме: «Полезность молока для организма человека. Молочные блюда и продукты». Грамматический материал: «Возвратное местоимение»	2	2, 3
Тема 18 Масло и сыр	Лексический материал по теме: «Масло. Качественные характеристики. Сыры. Виды сыров. Хранение сыра». Грамматический материал: «Относительные местоимения»	4	2, 3
Тема 19 Яйца и блюда из яиц	Лексический материал по теме: «Питательная ценность яиц. Блюда из яиц». Грамматический материал: «Имя числительное»	2	2, 3
Тема 20 Речевой этикет	Лексический материал по теме: «Встреча гостей, приглашение в зал. Предложение места, меню, прейскуранта». Грамматический материал: «Множительные числительные»	2	2, 3
Тема 21 Подготовка к обслуживанию	Лексический материал по теме: «Сервировка стола Предметы сервировки. Меню». Составление словаря профессиональных терминов. Составление функциональных ситуаций по теме.	2	2, 3
Тема 22 Завтрак	Лексический материал по теме: «Составление меню завтрака. Составление меню завтрака». Разговорная практика. Диалоги: "Заказ завтрака", Заказ завтрака по телефону". Грамматический материал: «Спряжение вспомогательных глаголов to do, to have		2, 3
Тема 23 Обед. Заказ обеда	Лексический материал по теме: «Составление меню обеда. Заказ обеда. Холодные закуски. Бульоны, рыбные вторые блюда». Грамматический материал: «Глаголы с приставками».	2	2, 3
Тема 24	Составление и предложение меню для ужина. Заказ ужина (фирменные закуски). Блюда из дичи. Десерты.	2	2, 3

Ужин	Фрукты. Разговорная практика "Заказ ужина в номер гостиницы".		
Тема 25 Моя будущая профессия повар	Составление резюме и заполнение анкеты для приема на работу. Собеседование на должность повара.	2	2, 3
Тема 26 Подготовка к итоговой проверочной работе	Повторение лексико-грамматического материала. Подготовка к итоговой проверочной работе	2	2, 3
Тема 27 Итоговая проверочная работа	Выполнение итоговой проверочной работы	2	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места (30);
- рабочее место преподавателя (1);

3.2. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор (1 шт.);
- экран (1 шт.);
- комплект презентационных слайдов по темам курса дисциплины (1 шт.).

3.3. Специализированная учебная мебель:

- стенды;
- шкафы.

3.4. Печатные пособия.

Учебно-методические комплексы.

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Звенигородская Н., С., Английский язык для специалистов сферы общественного питания – English for Cooking and Catering : учебник для студентов учреждений сред. проф. Образования. – М., 2019г.

Дополнительные источники:

Для студентов

1. Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – М., 2014 г.
2. Голубев А. П., Балюк Н. В. Английский язык для специальности «Туризм». –М., 2015г.
3. Verginia Evans. Sport Light . 10 класс Учебник для общеобразовательных организаций. Москва: «Просвещение», 2014г.
4. Verginia Evans / SportLight. 11 класс. Учебник для общеобразовательных организаций. Москва. «Просвещение». 2014 г.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРС

1. www.macmillaenglish.com -интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.
2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
4. www.handoutsonline.com
5. www.english-to-go.com (for teachers and students)
6. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
7. www.icons.org.uk
8. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio
9. www.standart.edu.ru
10. www.internet-school.ru

11. www.onestopenglish.com.
12. www.macmillan.ru.
13. www.hltnag.co.uk (articles on methodology)
14. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
15. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
16. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
17. www.longman.com
18. www.oup.com/elt/naturalenglish
19. www.oup.com/elt/englishfile
20. www.oup.com/elt/wordskills
21. www.britishcouncil.org/learnenglish.htm
22. www.teachingenglish.org.uk
23. www.bbc.co.uk/skillswise N/
24. www.bbclearningenglish.com
25. www.cambridgeenglishonline.com
26. www.teachitworld.com
27. www.teachers-pet.org
28. www.coilins.co.uk/corpus