

Э

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)**
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
для профессии социально-экономического профиля
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2020 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования для профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09 декабря 2016 г.

ОДОБРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии _____

«Исследования в области кулинарии»

Протокол № 10, дата «13» мая 20 14 г.
Председатель комиссии С.М. Акчурина
С.М./

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____ / ____ /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____ / ____ /

Протокол № __, дата «__» ____ 20__ г.
Председатель комиссии ____ / ____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 8 от «25» мая 20 14 г.
Председатель О.А. Думан /О.А.Думан/

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____ / ____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____ / ____ /

Протокол № __ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ____ / ____ /

Разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Составитель: Пятницына И.В., преподаватель английского ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Рецензенты:
Внутренний Ковалева Т.С., методист ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. 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.

1.2. 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	<p><i>Общие умения</i></p> <p>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><i>Диалогическая речь</i></p> <p>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,</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет 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>артикль: 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>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-</p>

	<p>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><i>Монологическая речь</i></p> <p>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><i>Письменная речь</i></p> <p>небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>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>связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;</p>
--	---	--

	<p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; 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. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>

	документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	42
практические занятия	36
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	

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

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		Содержание учебного материала	10		
	1	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.	2	2	ОК 1-5,9,10
	2	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);	2	2	
	3	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;	2	2	

	4	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;	2	2	
	5	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся составление презентаций по теме «Продукты питания».	2	3	ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала		Содержание учебного материала	4		ОК 1-5,9,10
	6	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении;	2	2	
	7	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся составление кроссвордов по теме «Продукты питания».	2	3	ОК 1-5,9,10
Тема 3.		Содержание учебного материала	4		ОК 1-5,9,10

Составление меню. Названия блюд	8	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.	2	2	
	9	Освоение лексического материала по темам: «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Употребление существительных без артикля.		2	
Тема 4. Кухня.Производственные помещения и оборудование		Содержание учебного материала	2		OK 1-5,9,10
	10	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.	2	2	
Тема 5. Кухонная,сервировочная и барная посуда		Содержание учебного материала	2		OK 1-5,9,10
	11	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	2	
		Самостоятельная работа обучающихся выполнение заданий на закрепление изученного «Сервировка»,: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	2	3	OK 1-5,9,10
Тема 6.		Содержание учебного материала	4		OK 1-5,9,10

<i>Обслуживание посетителей в ресторане</i>	12	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.	2	2	
	13	Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	2	2	
<i>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</i>		Содержание учебного материала	2		OK 1-5,9,10
	14	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	2	2	
<i>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</i>		Содержание учебного материала	2		OK 1-5,9,10
	15	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена » Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	2	
<i>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</i>		Содержание учебного материала	6		OK 1-5,9,10
	16	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present Perfect.	2	2	
	17	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Past Perfect.	2	2	
	18	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	2	3	
		Всего	42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины есть кабинет Иностранного языка, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. 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

Основные источники:

1. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Завсдений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -8-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с./

Дополнительные источники:

1. JJ Wilson, Antonia Clare, Rashacl Roberts., New Total English: Intermediate: Students Book. - imp. 6-е, Pearson Longman, 2018. - 176.
2. Малколм Манн, Стив Тейлор-Ноулз, Мария Вербицкая. Macmillan Exam Skills for Russia. Тесты для подготовки к ЕГЭ по английскому языку. 2017. - 216 с.
3. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В. Английский язык для менеджеров — English for managers: учебник для студентов сред.проф.учеб.завсдений/ — 11-е изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 304 с.
4. Электронный словарь ABBYY Lingvo1.2. 2019.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Знать: 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: 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,</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
---	---	--

<p>сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. 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>		
---	--	--