

Приложение П.1

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП. 07. «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

2023г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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><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</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><b>Монологическая речь</b> 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><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>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; артикли: 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>
--	---	--

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная (учебная) нагрузка (всего)</b>	<b>101</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	<b>1</b>

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;</li> <li>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки</li> </ul>	10	ОК 1-5,9,10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление кроссвордов по теме «Продукты питания»;</li> <li>– освоение лексического материала по теме,</li> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>	5	ОК 1-5,9,10

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочинение на тему «Работа кухни»;</li> <li>– освоение лексического материала по теме,</li> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>	2	
<p><b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</li> <li>– употребление существительных без артикля</li> </ul>	6	<p><b>ОК 1-5,9,10</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление меню ресторана, кафе</li> </ul>	2	
<p><b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>	6	<p><b>ОК 1-5,9,10</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-чтение, перевод текстов,</li> <li>-выполнение грамматических упражнений</li> </ul>	1	
<p><b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола»</p> <p>Грамматический материал :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</li> </ul>	6	<p><b>ОК 1-5,9,10</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– освоение лексического материала по темам 4,5,</li> </ul>	1	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»	2	
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - составление диалогов по теме: «Система закупок и хранения продуктов»	2	
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов	1	
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</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>Самостоятельная работа обучающихся</b> – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
		<b>Всего</b>	<b>101</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

-кабинет «Иностранный язык», оснащенный оборудованием;

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, телевизор ERISSON.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

#### *Для студентов:*

1. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: 2017

2. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: 2017

3. 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. – М.: 2017

4. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2017

#### *Для преподавателей*

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413" <sup>9</sup>

3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

4. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных

образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 )

5. Ларина Т. В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2017

6. Щукин А. Н., Фролова Г. М. Методика преподавания иностранных языков. –М.:2015

7. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>

2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

3. Электронный ресурс (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики). Форма доступа: [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)

4. Электронный ресурс Macmillan Dictionary (с возможностью прослушать произношение слов). Форма доступа: [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy)

5.Электронный ресурс энциклопедия «Британника». Форма доступа:[www.britannica.com](http://www.britannica.com) [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

6. «Английский язык on-line». (Электронный ресурс) Форма доступа  
:<http://www.english.language.ru>, свободный

8.Электронно-библиотечная система. BOOK.RU. Английский для профессии «Повар-кондитер», Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А., КноРус, 2021.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Умение рассказывать, рассуждать, описывать события, излагать факты, делать сообщения, вести диалог разного характера.	Составление диалогических и монологических высказываний по теме, составление писем разного характера.
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной и общекультурной направленности.	Понимание отдельных лексических единиц и содержание текста в целом.	Контроль понимания текста: поиск заданной информации в тексте, ответы на вопросы, устный опрос.
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Увеличение словарного запаса (знание новых ЛЕ + новые значения ранее изученных ЛЕ, пополнение языкового материала – идиоматические выражения, оценочная лексика единицы речевого этикета).	Составление писем, заполнение анкет, подбор подходящих по смыслу слов, упорядочение информации, написание эссе по теме.
Знать лексический (1200-1400) минимум.	Знание ЛЕ по каждой теме УД и способы образования новых слов	Словарный диктант, межъязыковое перефразирование, образование новых слов при помощи суффиксов и префиксов
Знать грамматический минимум по каждой теме УД.	Применение грамматических правил при выполнении упражнений по грамматике.	Выполнение грамматических тестовых заданий, составление предложений, преобразование глагола согласно системе глагольных времен, преобразование предложений согласно данной модели.