

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Князева О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

общеобразовательного цикла
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии (ям)
43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5	ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы 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 1-5, 9,10	<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 устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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</p>

	<p>к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p>Монологическая речь</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь</p> <p>небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнение анкет, бланков;</p> <p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование</p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от</p>	<p>утвердительные,</p> <p>вопросительные,</p> <p>отрицательные,</p> <p>побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;</p> <p>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;</p> <p>основные случаи употребления</p> <p>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;</p> <p>неопределенные наречия,</p>
--	---	--

<p>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>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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	56
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	44
практические занятия	44
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	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	10	2	ОК 1-5,9,10 ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы организаций	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».	4	2	

питания и работа персонала	Грамматический материал: имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения			
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля	6	2	ОК 1-5,9,10
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	4	2	ОК 1-5,9,10
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	4	2	ОК 1-5,9,10

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	4	2	ОК 1- 5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся: составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»	2		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	2	2	ОК 1- 5,9,10
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	4	2	ОК 1- 5,9,10
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	6	2	ОК 1- 5,9,10
	Консультации	4		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
	Всего	56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличие кабинета Иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

стол преподавателя – 1

компьютерный стол - 1

стул преподавателя – 1

столы ученические -15

стулья ученические – 25

стенды тематические – 3

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением

проектор, экран для проектора – 1

доска магнитная классная – 1

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Агабекян И.П. Английский для инженеров: уч. пос. для технических вузов. - Ростов н/Д: Феникс, 2011 г.
2. Агабекян И.П. Английский язык: сервис и туризм. - М.: "Дашков и К", 2012 г.
3. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - Ростов н/Д: Феникс, 2014 г.
4. Байков В.Д. Новый немецко-русский, русско-немецкий словарь. 40000 слов и словосочетаний. - М.: Эксмо, 2011 г.
5. Голубев А.П. Английский язык: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений /А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.
6. Голубев А.П. Английский язык для всех специальностей: учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: КноРус, 2020. — 385 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07353-7. — URL: <https://book.ru/book/933691> (дата обращения: 04.03.2020). — Текст: электронный.
7. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер: учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-

406-02469-0. — URL: <https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 26.04.2021). —

Текст: электронный.

8. Карпова Т.А. Английский для колледжей. - М.: КНОРУС, 2013 г.
9. Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва: КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 05.03.2020). — Текст: электронный.
10. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык: учебник и практикум для СПО. - М.: Издательство "Юрайт", 2015 г.
11. Михайлов Н.Н. Английский язык для направлений "Сервис" и "Туризм": учебник для студентов высших учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2011 г.
12. Planet of English: учебник английского языка для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2015 г.
13. Радовель В.А. Английский язык для технических вузов: учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2010 г.
14. Real Life: учебник английского языка+рабочая тетрадь+CD. – 2013 г.
Дополнительные источники:
 1. Карпова Т.А. Английский язык. Базовый курс с тестовыми заданиями + eПриложение: дополнительные материалы: учебное пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва: КноРус, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-406-00729-7. — URL: <https://book.ru/book/934238> (дата обращения: 11.01.2021). — Текст: электронный.
 2. Нарочная Е.Б. Английский язык для технических направлений: учебник / Нарочная Е.Б., Шевцова Г.В., Москалец Л.Е. — Москва: КноРус, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-406-07922-5. — URL: <https://book.ru/book/938402> (дата обращения: 11.01.2021). — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
профессиональные терминологии сферы индустрии питания,	Адекватное использование	Текущий контроль при проведении:

<p>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 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, сравнительной и превосходной степенях,</p>	<p>профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>-письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
--	---	---

<p>образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>неопределенные наречия,</p> <p>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>		
<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 устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь:</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение</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>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p>	

<p>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 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>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p>	
---	--	--

<p>Аудирование:</p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</p> <p>Чтение:</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>	<p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересую щую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных</p>	
--	---	--

	связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	
--	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использована в ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.