

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

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

**2019 г**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рассмотрено:

На заседании ЦМК

протокол № 1 от 30.08 2019 г.

председатель Г. В. Тютюнникова Г. В.

Согласовано:

зам. директора

Кошман А. В.



Рассмотрено:

На заседании ЦМК

протокол № от 20 г.

председатель \_\_\_\_\_ Тютюнникова Г. В.

Согласовано:

зам. директора

Кошман А. В.

Рассмотрено:

На заседании ЦМК

протокол № от 20 г.

председатель \_\_\_\_\_ Тютюнникова Г. В.

Согласовано:

зам. директора

Кошман А. В.

Организация-разработчик:

областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчики:

Гуц А.Н., Кочергина В.В.

преподаватели

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум».

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

	стр.
<b><i>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i></b>	<b>4</b>
<b><i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i></b>	<b>11</b>
<b><i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i></b>	<b>17</b>
<b><i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i></b>	<b>18</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА**

## **ОП.07.. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)**

### **1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **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**

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен 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, 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;

*уметь:*

*Общие умения:*

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;

*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;

*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 работы с текстом.

### *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.

<b>Шифр</b>	<b>Название компетенции</b>	<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -Определение этапов решения задачи; -Определение потребности в	-Распознавать задачу и/или проблему в профессионально социальном контексте; - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или	-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходиться работать и жить; -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; -Алгоритм выполнения работ в

		<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление эффективного поиска;</li> <li>- Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- Разработка детального плана действий;</li> <li>- Оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Составить план действия,</li> <li>-Определить необходимые ресурсы;</li> <li>-Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-Структура плана для решения задач;</li> <li>-Порядок оценки решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Планирование информационного поиска из широкого</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять задачи поиска информации;</li> <li>-Определять необходимые источники</li> </ul>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;

- Проведение анализа Полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;
- Структурировать

информации; в профессиональной деятельности;

- Планировать процесс поиска;
- Структурировать получаемую информацию;
- Выделять наиболее значимые в перечне информации;
- Оценивать практическую значимость результатов поиска;
- Оформлять результаты поиска.

отобранные информацию в соответствии с параметрами поиска;

**-Интерпретация** полученной информации в контексте профессиональной деятельности.

OK3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии .	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии .	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии .
OK 4	Работать в коллективе и команде,	-Участие в деловом общении для	- Организовывать работу	-Психология коллектива; -Психология

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективного решения деловых задач; - Планирование профессиональной деятельности.	коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	личности; -Основы проектной Деятельности.
ОК 5	Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональному тематике на государственном языке; -Проявление толерантность в рабочем коллективе.	-Излагать свои мысли на государственном языке; -Оформлять документы.	-Особенности социального и культурного контекста; -Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-Понимать значимость своей профессии (специальности); - Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	-Описывать значимость своей профессии; -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-Сущность гражданско-патриотической позиции; - Общечеловеческие ценности; -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной	Применение средств информатизации и информационные	-Применять средства информационных технологий для решения	-Современное оборудование кухни; -Современные технологии приготовлени

	деятельности	технологии для реализации профессиональной деятельности.	профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	я пиши.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном иностранном языке; -Ведение общения на профессиональные темы	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -Понимать тексты на Базовые	-Правила построения простых и сложных Предложений на профессиональные темы; -Основные общеупотребительные льные глаголы (бытовая и

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Объем образовательной программы (всего)</b>	<b>164</b>
<b>Учебная нагрузка с преподавателем (всего)</b>	<b>164</b>
в том числе:	
Практические занятия	<b>164</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский)**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
1	2	3	4
	<b>Основное содержание</b>		
<b>Раздел 1</b>			
Учебная нагрузка	Объем образовательной программы с преподавателем	<b>164</b> <b>164</b>	
	Итоговый контроль дифференцированный зачет		

<p><b>Тема 1.</b></p> <p><i>Продукты питания и способы кулинарной обработки</i></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Освоение лексического материала по темам:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-«Продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлеб, яйца, молочные продукты»;</li> <li>- «Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение »</li> <li>- «Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании»;</li> <li>- « Питательные вещества: витамины и микроэлементы»</li> <li>- «Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека»</li> <li>-« Классификация напитков»</li> </ul> <p><b>Грамматический материал:</b> 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; безли <i>предложения; понятие глагола-связки.</i></p>	<p><b>62</b></p> <p><b>OK1-5 OK9-10</b></p>
<p><b>Тема 2.</b></p> <p><i>Типы предприятий общественного питания и работы.</i></p>	<p><i>Освоение лексического материала по темам:</i></p> <p>«Типы предприятий общественного питания и их характеристики ( закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)»;</p> <p>«Работники кухни на предприятиях общественного питания».</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.</p>	<p><b>14</b></p> <p><b>OK 1-5,9,10</b></p>

<p><b>Тема 3.</b></p> <p><b>Название блюд.</b></p> <p><b>Составление меню</b></p>	<p><i>Освоение лексического материала по теме:</i></p> <p>«Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы»;</p> <p>«Виды меню. Название меню».</p> <p>«Карта вин».</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикла. Употребление существительных без артикла.</p>	14	<i>OK1-5 OK9-10</i>
<p><b>Тема 4.</b></p> <p><b>Кухня.</b></p> <p><b>Производственные помещения и оборудование.</b></p>	<p><i>Освоение лексического материала по темам:</i></p> <p>«Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации»;</p> <p>«Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания»;</p> <p>« Виды производственных помещений на предприятиях</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения</p>	8	<i>OK1-5 OK9-10</i>
<p><b>Тема 5</b></p> <p><b>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Освоение лексического материала по темам:</i></p> <p>«Характеристика различных видов сервировки стола»;</p> <p>«Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину»;</p> <p>« Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей»;</p> <p>«Сервировочная посуда»;</p> <p>«Кухонная посуда для предприятий общественного питания»;</p> <p>«Барная посуда и инструменты».</p> <p><b>Грамматический материал:</b></p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.</p>	14	<i>OK1-5 OK10-11</i>
		50	

<b>Тема 6.</b>  <b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос»»; Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей». <b>Грамматический материал:</b> Количественные местоимения much, little, few, manu, a much, a little, a few.	6	<b>OK1-OK11</b>
<b>Тема 7.</b>  <b>Система закупок и хранения продуктов</b>	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков»; «Система закупок продуктов: планирование и организация»; «Хранения продуктов на предприятиях общественного питания». <b>Грамматический материал:</b> Времена группы Continious	12	<b>OK1-OK11</b>
<b>Тема 8.</b>  <b>Организация работы официанта и бармена.</b>	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Организация работы официанта»; «Организация работы бармена» <b>Грамматический материал:</b> Неопределенные наречия, производные от some,any, every.	8	<b>OK1-OK11</b>
<b>Тема 9.</b>  <b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<i>Освоение лексического материала по теме:</i>  «Кухни народов мира: - Русская национальная кухня; - Украинская и белорусская национальная кухня; -Кавказская национальная кухня; - Английская национальная кухня; - Американская национальная кухня; - Немецкая национальная кухня; -Французская национальная кухня; - Итальянская и испанская национальная кухня;	24	<b>OK1-OK11</b>

	<p>- Национальная кухня народов востока.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.</p>		
	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференциированного зачета</i>	<b>2</b>	
	ИТОГО	164	

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### ***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Иностранных языка в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

лекционные места для студентов,

стол для преподавателя,

оборудованная учебной доской и техническими средствами обучения – компьютер,

доска

телевизор;

Стенды для учебных пособий и наглядного материала (таблицы, плакаты)

#### ***3.2. Информационное обеспечение реализации программы***

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Голубев А. П., Коржавый А.П. Английский язык для технических специальностей: Учебник – М.: Издательский центр «Академия» 2017.
2. Английский язык / Голубев А.П. – ИЦ Академия, М. 2013.
3. Камянова Т. Практический курс английского языка, М: «Дом славянской книги», 2014.
4. Мерфи Р. Грамматика сборник упражнений. Практическая грамматика «Кем-бридж», 2014
5. Фоменко Е.А. ЕГЭ-2016. Английский язык. Тренинг. Все типы заданий, М: Легион, 2015.

##### **3.2.2. Электронные ресурсы**

- 1.- <http://ege.edu.ru/> \* <http://www.statgrad.org/> \* <http://olimpiada.ru> \*  
<http://www.turgor.ru> \* <http://videouroki.net/> \* <http://school-collection.edu.ru> \*  
<http://www.encyclopedia.ru> \* <http://www.ed.gov.ru> \* <http://www.edu.ru> \*  
<http://uztest.ru>/[http://iyazyki.ru/](http://iyazyki.ru)

##### **3.2.3. Дополнительные издания**

1. Горячkin A. Новый англо-русский и русско-английский автомобильный словарь. – M.: АСТ. 2009
2. Бочарова, Г.В. Русско-английский, англо-русский словарь. Более 40000 слов. / Г.В. Бочарова. - М.: Проспект, 2013. - 816 с.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, зачетных работ; выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, а также составление обучающимися портфолио или учебно-контрольных файлов.

<b>Критерии оценки</b>	<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
Понимать смысл и содержание высказываний на английском языке на профессиональные темы.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ.
Понимать содержание технической документации и инструкций на английском языке.	понимать тексты на базовые профессиональные темы	Результаты выполнения контрольных работ
Строить высказывания на знакомые профессиональные темы и участвовать в диалогах по ходу профессиональной деятельности на английском языке.	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Оценка устных и письменных ответов
Писать краткие сообщения на профессиональную тему.	строить простые высказывания о себе и о сво-ей 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	

знатъ:  
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