

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от «29» мая 2023г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 8
от «27» июня 2023 г.

Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С.Парахин

Приказ № 146
от «11» июня 2021 г.
(в ред. приказа № 371
от «28» июня 2023 г.)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия 43.01.09

Повар, кондитер

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
торгово-кулинарных дисциплин
протокол №10
от 30.05.2022
Председатель _____/Ю.Л.Пашкова/

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта СПО по
специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчик: Макаренко Оксана Викторовна, преподаватель английского
языка ОБПОУ «ОГТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

1.1 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате 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 также должен **знать:**

1. Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
2. Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
3. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
4. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;
5. Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
6. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
7. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
8. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
9. Количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*.
10. 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:

1. Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
2. Владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

1. Участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
2. Осуществлять запрос и обобщение информации;
3. Обращаться за разъяснениями;
4. Выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
5. Вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
6. Поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
7. Завершать общение;

Монологическая речь

1. Делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
2. Кратко передавать содержание полученной информации;
3. В содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

1. Небольшой рассказ (эссе);
2. Заполнение анкет, бланков;
3. Написание тезисов, конспекта, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

1. Понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
2. Высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
3. Отделять главную информацию от второстепенной;
4. Выявлять наиболее значимые факты;
5. Определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

1. Извлекать необходимую, интересующую информацию;
2. Отделять главную информацию от второстепенной;
3. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				
	Всего	5 семестр	6 семестр		
Объем образовательной программы (всего)	58	30	28		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	52				
в том числе					
теоретические занятия	2	2	0		
лабораторные работы (если предусмотрено)					
практические занятия (если предусмотрено)	50	28	22		
контрольные работы (если предусмотрено)					
консультации (если предусмотрено)					
из них в форме практической подготовки					

Самостоятельная работа обучающегося (всего) , в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	4	0	4		
Промежуточная аттестация в форме – диф.зачет в 6 семестре 2 часа					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Примечания
1	2	3	4	5
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала.	8		
	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. Самостоятельная работа: Составление кроссворда по теме «Продукты питания»; Чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнений		2,3	6ч в форме практической подготовки
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.	Содержание учебного материала:	2		
	Типы предприятий общественного питания, персонал. Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования. Самостоятельная работа обучающихся: Написать сочинение на тему «Работа кухни»		2	4ч в форме практической подготовки
Тема 3. Составление меню. Название блюд.	Содержание учебного материала:	2		
	«Название блюд». «Виды меню. Название меню». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления		3	4ч в форме практической

	определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Самостоятельная работа обучающихся: 1 Составить меню кафе			й подготовки
Тема 4. Кухня.	Содержание учебного материала.	2		
Производственные помещения и оборудование. Сервировочная и барная посуда	«Кухонное оборудование. Производственные помещения». Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.		2	4ч в форме практической подготовки
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала.	2		
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite Самостоятельная работа обучающихся: Составить описание сервировки стола		2	4ч в форме практической подготовки
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание учебного материала.	2		
	Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few. Самостоятельная работа: Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».		2	6ч в форме практической подготовки
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	«Система закупок и хранения продуктов». Грамматический материал: Времена группы Continuous	2	2	4ч в форме практической подготовки
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	Содержание учебного материала.	2		
	«Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every Самостоятельная работа обучающихся:		2	4ч в форме практической подготовки

	Написать сочинение на тему «Рабочий день бармена(официанта)»			
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления	Содержание учебного материала.	4		
	«Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. Самостоятельная работа: Подготовить презентации по национальным кухням используя лексический и грамматический материал по темам		3	6ч в форме практической подготовки
Тема 10. Здоровое питание	Содержание учебного материала.	14		
	1-2 Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки 3-4 Рацион здорового питания. 5-6 Грамматика. Причастие II и способы его перевода 7-8 Вегетарианство 9-10 Как сохранить здоровье? Следим за весом. 11-12 Грамматика. Страдательный залог. 13-14 Соль и сахар в нашем рационе. Диетическое питание Грамматика: страдательный залог Выполнение лексико-грамматических упражнений		2	4ч в форме практической подготовки
Тема 7. Моя будущая профессия	Содержание учебного материала.	12		
	1-2 Устройство на работу. 3-4 Правила составления резюме. 5-6 Собеседование при приеме на работу 7-8 Аспекты безопасности продуктов питания. 9-10 Техника безопасности на рабочем месте. 11-12 Времена группы Perfect. Систематизация. Самостоятельная работа: Написать резюме при устройстве на работу		3	6ч в форме практической подготовки
	Всего:	52		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета: лекционные места для студентов, стол для преподавателя, оборудованная учебной доской и техническими средствами обучения – телевизор;

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Электронный ресурс]/ Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014. – 320с.
2. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (А2-В2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 217 с.

Дополнительные источники:

1. Шабалина, Е. В. Английский язык для ресторанного дела [Электронный ресурс]/ Е. В. Шабалина. - Екатеринбург: Академия туризма и международных отношений, 2017. - 56с.
2. Агабекян И.П. Английский язык для средних специальных заведений: Учебник для сред. проф. образования. – Ростов – на – Дону: «Феникс», 2015. – 319 с.

Интернет-ресурсы:

1. Бизнес и работа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.britishcouncil.org
2. Видео в оригинале [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ororo.tv/ru>
3. Тренажер для пополнения словарного запаса английского с упражнениями по грамматике и тестами [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://freerice.com>
4. Бесплатные тесты для подготовки к экзаменам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.examenglish.com>
5. Справочник по грамматике английского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://engblog.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по подготовке сообщений и электронных презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У1 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	Текущий контроль при проведении: - письменного опроса; - практических занятий; - самостоятельных работ (сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных ответов, выполнения описаний блюд для меню.
У2 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	
У3 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	
У4 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	
У5 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	
У6 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	
Знать:	
З1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
З2 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	
З3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
З4 особенности произношения;	
З5 правила чтения текстов профессиональной направленности.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверить у обучающихся уровень формирования общих компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче; - уместное использование лексических единиц и грамматических структур; - логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании	Текущий контроль при проведении: - письменного опроса; - практических занятий; - самостоятельных работ (сообщений, диалогов, тематических

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - своевременное применение диагностических процедур в ходе решения профессиональных задач; – принятие решений о коррекции собственной деятельности на основе аналитических выводов 	<p>презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных ответов, выполнения описаний блюд для меню</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - владение лексическим и грамматическим минимумом; - правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; - логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; - демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических и самостоятельных работ с использованием ПК 	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> - адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке при заполнении документации 	