

Приложение
к программе СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «Богдановичский
политехникум»



В.Д. Тришевский

«30» мая 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

2022

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
подготовки квалифицированных рабочих
ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

Протокол № 10

От «30» июня 2022 г.

Председатель цикловой комиссии

Замсф. / Т.А. Замана

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор: Ситникова Ю.А., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- 5, 9, 10. 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, ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21	<ul style="list-style-type: none"> - 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>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; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и поря-док 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.</p> <p>артикуль: определенный, неопределенный, нулевой.</p> <p>Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в</p>

		<p>положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</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>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	33
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	14
Самостоятельная работа	1
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы</i>	
1	2	3	4	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21	
	<i>Освоение лексического материала по теме:</i> Продукты питания и способы кулинарной обработки. <i>Грамматический материал:</i> - местоимения (личные, притяжательные, возвратные). - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.			
	<i>В том числе, практических занятий</i>			2
	<i>Практическая работа №1.</i> Составление кроссвордов по теме «Продукты питания».			1
	<i>Практическая работа №2:</i> Составление утвердительных, отрицательных и вопросительных предложений.			1
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21	
	<i>Освоение лексического материала по теме:</i> «Типы предприятий общественного питания, персонал». <i>Грамматический материал:</i> - имя существительное: его основные функции в предложении; - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.			
	<i>В том числе, практических занятий</i>			2
	<i>Практическая работа №3:</i> Написать сочинение на тему «Работа кухни».			1

	Практическая работа №4: выполнение грамматических упражнений по теме «Множественное число существительных».	1	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	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.	2	
	В том числе, практических занятий	1	
	Практическая работа №5: Составить меню ресторана, кафе.	1	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	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	
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа №6: Составление плана кухни.	1	
	Практическая работа №7: Контрольная работа по теме «Степени сравнения прилагательных».	1	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда» . Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	
	В том числе, практических занятий	1	
	Практическая работа № 8: Выполнение грамматических упражнений в настоящем, прошедшем и будущем временах.	1	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	2	

	В том числе, практических занятий	2	ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 9: Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	2	ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов».	2	
	Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
	В том числе, практических занятий	1	
	Практическая работа № 10: Написание эссе по теме «Закупка и хранение продуктов».	1	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	1	ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» .		
	В том числе, практических занятий	2	
	Практическая работа № 11: Составить диалоги на тему «Обслуживание в баре».	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала		ОК 01-05, 09, 10 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 ЛР 07; ЛР 08; ЛР 21
	Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран».	1	
	Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		
	В том числе, практических занятий	1	
	Практическая работа №12: Составить рецепт собственного блюда.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации по национальным кухням	1	
Консультации		2	
Всего:		33	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся;
- доска классная;
- комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- нормативно-законодательная документация т.п.

Технические средства обучения (использование кабинета № 38 корпус 1): мультимедийный проектор; экран; презентации и видеофильмы по иностранному языку.

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. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Зорина, Е.Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е.Г. Зорина, М.Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-10073-8. — URL:<https://book.ru/book/944156> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
2. Карпова, Т.А., English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т.А. Карпова. — Москва : КноРус, 2022. — 281 с. — ISBN 978-5-406-09153-1. — URL:<https://book.ru/book/943008> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
3. Киреева, И.А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И.А. Киреева, Т.И. Галеева. — Москва : КноРус, 2021. — 135 с. — ISBN 978-5-406-08225-6. — URL:<https://book.ru/book/941451> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.
4. Свешникова, Н.А., Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н.А. Свешникова. — Москва : КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-08630-8. — URL:<https://book.ru/book/941830> (дата обращения: 24.05.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Агабекян И.П. Деловой английский. English for Business. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2002 – 320 с.
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – 5-е изд. – Спб.: КАРО, 2007. – 544 с.
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 7-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<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, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом. Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p>Текущий контроль: -письменный/устный опрос; -тестирования; - диктанты; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>