

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько
«07» 07 2021 г.

Приказ от «07»
№ 19/11



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол от
«19» 06 2021 г.
№ 36

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

2021 г.

УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798). *М.К.*
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:
Кобец О. В., преподаватель иностранного языка

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол
от «*14*» *08* 20*14* г. № *1*
Председатель методической комиссии *В.А. Васильева*

Рассмотрена на заседании методического совета протокол
от «» *20* г. №
Председатель методического совета

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И. Н. Сухотина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	4
ДИСЦИПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ	9
ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	– общаться (устно-письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить(со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь; пополнять словарный запас.	– лексический минимум (1200-1400 лексических единиц); – грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных профессиональных текстов направленности.

Таблица 1

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Консультации	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	1	2	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируемых в процессе освоения программы
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	1	2	Содержание учебного материала	14	ОК 1
			1. Продукты питания. Овощи, фрукты.	2	ОК 2
			2. Молочные продукты. Хлеб. Выпечка.	2	ОК 3
			3. Рыба, морепродукты.	2	ОК 4
			4. Мясо.	2	ОК 5
			5. Траты на готовку, способы кулинарной обработки.	2	ОК 6
			6. Местонахождение. Типы предложений.	2	
			Самостоятельная работа	2	
			Составить рецепт блюда и перевести его.	2	
			Содержание учебного материала	8	ОК 1
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.			1. Работа ресторана/кафе.	2	ОК 2
			2. Работа персонала.	2	ОК 3
			3. Имя ответственное, его основные функции в предложении.	2	ОК 4
				2	ОК 5

Самостоятельная работа	2	ОК 6
Тема 3. Составление меню. Названия блюд.	6	ОК 1
1. Правила составления меню.	1	ОК 2
2. Правила создания названий блюд.	1	ОК 3
3. Завершённые времена глагола. Количественные местоимения Much, many, few, a little.	2	ОК 4
Самостоятельная работа	2	ОК 5
Составить меню для ресторана/кафе.	2	ОК 6
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	6	ОК 1
1. Оборудование и план кухни.	2	ОК 2
2. Степени имен прилагательных.	2	ОК 3
Самостоятельная работа	2	ОК 4
Составить кроссворд на тему «Кухонное оборудование».	2	ОК 5
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	8	ОК 1
1. Кухонная посуда.	2	ОК 2
2. Сервировочная посуда.	2	ОК 3
3. Барная посуда.	2	ОК 4
4. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	ОК 5
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	10	ОК 1
1. Стили обслуживания.	2	ОК 2
2. Обслуживание посетителей.	2	ОК 3
3. Проблемы при обслуживании.	1	ОК 4
4. Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.	1	ОК 5
Самостоятельная работа	4	ОК 6
Составить диалог на тему «В ресторане/кафе», «Решение конфликтов».	4	ОК 1
Содержание учебного материала	4	ОК 2
1. Система закупок и хранения продуктов.	2	ОК 3
2. Времена группы Continuous.	2	ОК 4
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.	2	ОК 5
Самостоятельная работа	2	ОК 6
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	8	ОК 1
1. Работа официанта, особенности.	2	ОК 2
2. Работа бармена, особенности.	2	ОК 3
3. Неопределённые наречия, производные от some, any, every.	2	ОК 4
Самостоятельная работа	2	ОК 5
Составить диалог на тему «В баре».	2	ОК 6
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	10	ОК 1
1. Кухни народов мира. Европа.	2	ОК 2
2. Кухни народов мира. Азия.	2	ОК 3
3. Совершённые времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	2	ОК 4
Самостоятельная работа	2	ОК 5
Составить презентацию на тему «Кухни народов мира», «Интересные рецепты блюд мировой кухни».	4	ОК 6

Консультации	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Учебная дисциплина изучается в кабинете «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

— рабочее место преподавателя;

— рабочее места студентов по количеству обучающихся;

— доска учебная;

— технические средства обучения;

— наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. - 12-е издание, перераб., и доп. - М.: «Кнорус», 2015. - 288с.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. заведения / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 320с. /

3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведения / А.П. Голубев – 13-е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия», 2013. - 336с.

4. Афанасьева О.В. Английский язык. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.В. Афанасьева [и др.]. - 3-е изд. - М.: ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники», 2014. - 224с. - класс: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.В.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.masmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

2. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm www.handoutsonline.com

3. www.enlish-to-go.com (for teachers and students) www.bbc.co.uk/vidoeonation (authentic video clips on a variety of topics) www.icons.org.uk

4. www.prosv.ru/unik/sportlight Teacher's Portfolio www.standard.edu.ru

5. www.internet-school.ru www.onestopenglish.com - www.masmillan.ru.

6. www.hltmag.co.uk (articles on methodology)

7. www.iateli.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)

www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

8. www.longman.com

9. www.oup.com/elt/naturalenglish

10. www.oup.com/elt/englishfile

11. www.oup.com/elt/wordskills

3.2.3. Дополнительные источники

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса / С.А. Воробьева М.: Филоматис, 2014. - 272с. (Серия «English»).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский - 7-е изд., - СПб.: Каро, 2011. - 576с. - (Серия «Английский язык для школьников»).
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян - 2-е изд. - М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2013 - 244с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Формы контроля и методы оценки	Критерии оценки	Результаты обучения
Текущий контроль при проведении: — письменного/устного опроса; — диалога; — тестирования; — самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	— знает в полном объеме лексический минимум (1200-1400 лексических единиц); — знает в полном объеме грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: — лексический минимум (1200-1400 лексических единиц); — грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.
Промежуточная аттестация в форме экзамена.	— формулирует предложения (устно-письменно) без грамматических ошибок на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; — умеет пользоваться словарем для перевода иностранных текстов профессиональной направленности; — самостоятельно направляет совершенствует устную и письменную речь; — самостоятельно пополняет словарный запас.	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: — общаться (устно-письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; — переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; — самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь; — пополнять словарный запас.