

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ДИСЦИПЛИНА: ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол № 1 от 31.08 2020
Председатель Олефир

Согласовано:
зам. директора по УР
Солнцев А.В.

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол № от 2021
Председатель

Согласовано:
зам. директора по УР

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол № от 2022
Председатель

Согласовано:
зам. директора по УР

Организация–разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчики:

Гуц Антонина Николаевна, Кочергина Валентина Викторовна преподаватели иностранного языка ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

ОГСЭ 03 Иностраннный 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.

Шифр	Название компетенции	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
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	-Распознавать задачу и/или проблему в профессионально и/или социальном контексте; - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -Правильно выявлять и эффективно искать информацию,	-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте;

задачи;	необходимую	-Алгоритм
-Определение	для решения	выполнения
потребности в	задачи и/или	работ в
информации;	проблемы;	профессионал
-	-Составить	ьных и
Осуществлени	план	смежных
е	действия,	областях;
эффективного	-Определить	-Методы
поиска;	необходимые	работы в
-Выделение	ресурсы;	профессионал
всех	-Владеть	ьных и
возможных	актуальными	смежных
источников	методами	сферах;
нужных	работы	-Структура
ресурсов, в	в	плана для
том	профессионал	решения
числе	ьной и	задач;
неочевидных;	смежных	-Порядок
-Разработка	сферах;	оценки
детального	-Реализовать	решения задач
плана	Составленный	профессионал
действий;	.	ьной
-Оценка		деятельности.
рисков на		
каждом шагу;		
-Оценивание		
плюсов		
и минусов		
полученного		
результата,		
своего		
плана и его		
реализации,		
предложение		
критериев		
оценки и		
рекомендаций		
по		
улучшению		
плана.		

ОК 2

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -Проведение анализа Полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - Структурировать	-Определять задачи поиска информации; -Определять необходимые источники информации; -Планировать процесс поиска; - Структурировать получаемую информацию; -Выделять наиболее	- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -Приемы структурирования информации; -Формат оформления результатов поиска информации.
--	---	--	--

отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;
-Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.

значимое в перечне информации;
-Оценивать практическую значимость результатов поиска;
-Оформлять результаты поиска.

ОК3

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- Использовать актуальной нормативно правовой документацию по профессии (специальности); -Применение современной научной	- Использовать актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной	- Использовать актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной
---	---	---	--

		профессиональной терминологии	профессиональной терминологии	ьной терминологии
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - Планирование профессиональной деятельность.	- Организовывать работу коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Психология коллектива; -Психология 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 профессиональной 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 профессионал

ьной
деятельности

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологии для реализации профессиональной деятельности.	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	-Современное оборудование кухни; -Современные технологии приготовления пищи.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и 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 глаголы (бытовая и
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере			

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Специальность	Объем образовательной программы (час)	С преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося (час)	Консультации (час)
4302.15 Поварское и кондитерское дело	164	164	-	-

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (АНГЛИЙСКИЙ)**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	164
в том числе:	
С преподавателем	164
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

	основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		
Тема 3. Название блюда. Составление меню	<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>Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p>	14	OK1-5 OK9-10
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	<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>Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения</p>	8	OK1-5 OK9-10
Тема 5 Кухонная, сервировочная и барная по- суда	<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>Грамматический материал:</p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.</p>	14	OK1-5 OK10-11

<p>Тема 6.</p> <p>Обслуживание посетителей в ресторане</p>	<p><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». Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.</p>	<p>6</p>	<p>OK1-OK11</p>
<p>Тема 7.</p> <p>Система закупок и хранения продуктов</p>	<p><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». Грамматический материал: Времена группы Continuous</p>	<p>12</p>	<p>OK1-OK11</p>
<p>Тема 8.</p> <p>Организация работы официанта и бармена.</p>	<p><i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Организация работы официанта»; «Организация работы бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p>	<p>8</p>	<p>OK1-OK11</p>
<p>Тема 9.</p> <p>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</p>	<p><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;</p>	<p>24</p>	<p>OK1-OK11</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Итальянская и испанская национальная кухня; - Национальная кухня народов востока. <p>Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.</p>		
	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2	
	ИТОГО	164	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Иностранного 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.
6. Т.А. Гончарова, Н.А.Стрельцова Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие. -Москва: КНОРУС, 2019.-268 с.-(Среднее профессиональное образование).

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/>

3.2.3. Дополнительные издания

1. 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.

Критерии оценки	Результаты обучения	Методы оценки
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. Результаты выполнения контрольных работ
Понимать содержание технической документации и инструкций на английском языке.	понимать тексты на базовые профессиональные темы	Оценка устных и письменных ответов
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	
Писать краткие сообщения на профессиональную тему.	строить простые высказывания о себе и о своей 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
знать:
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
профес-сиональной
деятельности
особенности
произношения
правила чтения текстов
профессиональной
направленности