

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Группа 4 ПКД

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦМК
Протокол № 1 от 31.08 2021 г
Председатель ЦМК
Г. В. Тютюнникова

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УР
О.А. Сурова
« 31 » 08 2021 года

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР
Сержанова А.С.
« 31 » 08 2021 года

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»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

ОП.07.. Иностраный 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 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.

<p>отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>значимое в перечне информации; -Оценивать практическую значимость результатов поиска; -Оформлять результаты поиска.</p>			
<p>ОКЗ</p>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>
<p>ОК 5</p>	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>-Излагать свои мысли на государственном языке; -Оформлять документы.</p>	<p>-Особенности социального и культурного контекста; -Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 9</p>	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>Применение средств информатизации и информационные</p>	<p>-Применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>-Современное оборудование кухни; -Современные технологии приготовления</p>

	деятельности	технологии для реализации профессиональной деятельности.	профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	я 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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 14

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	Основное содержание		
Раздел 1			
Учебная нагрузка	Объем образовательной программы	212	
	с преподавателем	212	
	Итоговый контроль дифференцированный зачет		
<p align="center">Тема 1.</p> <p>Продукты питания и способы кулинарной обработки</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</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</p>	72	

	<p>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</p> <p><i>предложения; понятие глагола-связки.</i></p>		
<p>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.</p>	<p><i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)»; «Работники кухни на предприятиях общественного питания».</p> <p>Грамматический материал: Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.</p>	<p>14</p>	<p>OK 1-5,9,10 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 14</p>
<p>Тема 3. Название блюд. Составление меню</p>	<p><i>Освоение лексического материала по теме:</i> «Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы); «Виды меню. Название меню». «Карта вин».</p> <p>Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p>	<p>24</p>	<p>OK1-5 OK9-10 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 14</p>

<p>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.</p>	<p><i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации»; «Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания»; « Виды производственных помещений на предприятиях Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения</p>	<p>16</p>	<p>OK1-5 OK9-10 ЛР 13 ЛР 14</p>
<p>Тема 5 Кухонная, сервировочная и барная посуда</p>	<p>Содержание учебного материала <i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Характеристика различных видов сервировки стола»; «Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину»; « Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей»; «Сервировочная посуда»; «Кухонная посуда для предприятий общественного питания»; «Барная посуда и инструменты». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.</p>	<p>14</p>	<p>OK1-5 OK10-11 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 14</p>
<p>Тема 6. 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>12</p>	<p>OK1-OK11 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 14</p>
<p>Тема 7.</p>	<p><i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков»;</p>	<p>12</p>	<p>OK1-OK11 ЛР 13</p>

Система закупок и хранения продуктов	«Система закупок продуктов: планирование и организация»; «Хранения продуктов на предприятиях общественного питания». Грамматический материал: Времена группы Continuous		ЛР 14
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Организация работы официанта»; «Организация работы бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	10	ОК1-ОК11 ЛР 13 ЛР 14
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	<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; - Национальная кухня народов востока. Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	36	ОК1-ОК11 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 14
	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2	
	ИТОГО	212	

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 содержание технической документации и инструкций на английском языке. Строить высказывания на знакомые профессиональные темы и участвовать в диалогах по ходу профессиональной деятельности на английском языке. Писать краткие сообщения на профессиональную тему.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы 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	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов

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