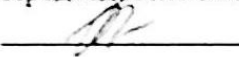


Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

Утверждаю
Заведующий по УПР
 Т.Н. Шаталина
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 07 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ :
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Рассмотрена
Методическим объединением
общеобразовательного цикла
филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 2019 г.
Председатель МО
 А.Ф. Ншмуратова

Одобрена
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 07 Английский язык в профессиональной деятельности** разработана в соответствии с требованиями:

Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего общего образования;

Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах ;освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

Примерной программой учебной дисциплины **Английский язык в профессиональной деятельности** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии **371** от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»;

Об уточнении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах ;освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций протокол №3 от 25 мая 2017 г.

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д.-методист

Петрова Г.П.- преподаватель английского языка высшей квалификационной категории

Плеханова О.Б.-преподаватель английского языка первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА ОП.07.

Английский язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения примерной программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 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).

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;
 - результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

2.Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Обязательная учебная работа	36
Практические занятия	35
в том числе:	2
Контрольная работа	11
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2 Содержание учебной дисциплины ОУД 03 Английский язык

Тема	Практические занятия		Самостоятельные работы
	Практические работы	Контрольные работы	
1	5		2
2	2		1
3	2	1	1
4	2		1
5	2		1
6	3	1	1
7	2		1
8	2		1
9	3		2
ИТОГО	23	2	11

3.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07 Английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	5	2
	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 нераспространенныепредложениясглагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложенияутвердительные, 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 упражнения	2	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.	Содержание учебного материала:	2	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»	1	

	Содержание учебного материала:	2	2
Тема 3. Составление меню. Название блюд.			
	«Название блюд». «Виды меню. Название меню». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Составить меню кафе. Контрольная работа № 1.	1	
	Содержание учебного материала:	2	2
	«Кухонное оборудование. Производственные помещения». Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: описание производственного оборудования.	1	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала:	2	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	1	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание учебного материала	2	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:	2	2
	Составить диалоги по темам: «Заказ столика».		
	Контрольная работа № 2.	1	
Тема 7.	Содержание учебного материала:	2	2
	«Система закупок и хранения продуктов».		
Система закупок и хранения продуктов	Самостоятельная работа: работа над текстом.	1	
	Грамматический материал: Времена группы Continuous		
Тема 8.	Содержание учебного материала:	2	2
	«Организация работы официанта и бармена»		
Организация работы официанта и бармена.	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Написать сочинение на тему «Рабочий день официанта».		

Тема 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	Содержание учебного материала:	3	2
	Кухни разных стран. Грамматический материал: совершенные времена глагола Present, Past, Future Perfect.		
	Самостоятельная работа: подготовка презентации: «Кухни народов мира». Дифференцированный зачет	1	
		1	
	Всего	36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины ОП.07. Английский язык в профессиональной деятельности предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место обучающихся;
- мебель для размещения и хранения учебной литературы.

Технические средства обучения:

- проектор;
- компьютер;
- магнитофон.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

4.2.1. Основные источники:

1. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М., 2015. – 300с.;

2. Голубев А.П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений\ А.П. «Академия», 2016. – 336 с.;

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А. Воробьева М.: Филоматис, 2016.-272с.(Серия «English»).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: сборник упражнений, - Ю.Б. Голицынский - 6-е изд., -СПб.: Каро, 2015.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).

3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2016-248с.

4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б. Мазурина- М.6НП АПО, 2015.-92с.

4.2.3. Интернет-ресурсы:

www.dreameenglish.com

www.ediscio.com

www.cobocardc.com

www.funnelbrain.com
www.quizlet.com
www.alleng.ru
www.englishteachers.ru
www.homeenglish.ru
www.study.ru
www.english.language.ru
www.5english.com

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

4.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводится в виде работы с использованием учебной литературы, а так же образовательных программ и информационно- телекоммуникационной сети Интернет.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на занятия в области освоения профессиональной терминологии на иностранном языке.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением на ее выполнение.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к печатным изданиям и электронным изданиям по каждой дисциплине общепрофессионального модуля.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены образовательными ресурсами, адаптированными к ограничению их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов, различных форм тестового контроля.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация в праве применять дистанционные образовательные технологии

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<u>Знать:</u> 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.	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом; Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.	<u>Текущий контроль при проведении:</u> - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <u>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</u> - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

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.		
<u>Общие умения:</u> 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; <u>Диалогическая речь:</u> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) высказыванию	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении 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; Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной	

собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <u>Монологическая речь:</u> 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. <u>Письменная речь:</u> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <u>Аудирование:</u> <i>понимать:</i> основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания	задаче; Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны; -Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании; -Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.	
---	---	--

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. <u>Чтение:</u> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста; - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности; - Умение понять логические связи слов в предложении, причинно следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста. По словообразовательным элементам); - Умение выявлять логические связи между частями текста; - Умение отличать ложную информацию от той которая есть в текст	
---	---	--

