

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 271 от «16» августа 2021 года

ПРЕУТВЕРЖДЕНА
на 2023-2024 учебный год
ПРИКАЗ ДИРЕКТОРА
от «15» июня 2021 г.

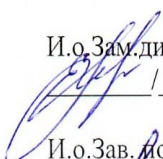
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности
(английский)»
подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:
43.01.09 «Повар, кондитер»

Одобрено на
педагогическом совете
протокол № 8
от «15» июня 2021 г.

Буй 2022

СОГЛАСОВАНО

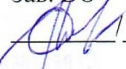
И.о.Зам.директора УПР

 / Е.В.Румянцева

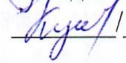
И.о.Зав. МО УМО

 / Н.В.Чернявская

Зав. ВО

 / С.А.Ошарина

Методист

 / М.В.Кушнир

РАССМОТРЕНО на заседании
предметной цикловой
комиссии
общеобразовательных
дисциплин

Протокол № 12
от «01» июня 2021 г

Председатель цикловой
комиссии

 / А.О.Гулин

Рабочая программа разработана в соответствии
Приказом Минобрнауки Российской Федерации
09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального
государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12
N44898) и с учетом соответствующей Примерной
основной образовательной программой

Составитель:

 / Пряничников А.С.

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской
области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.07«Иностранный в профессиональной деятельности (английский)» является обязательной частью обще профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
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 16-20,23 ОК 1-9,11	<i>Общие умения</i> 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; <i>Диалогическая речь</i> 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;	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. артикл: 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,

	<i>Монологическая речь</i> 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. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>Аудирование</i> 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. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном 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/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в

	необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	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 профессиональной

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 интересные профессиональные темы	деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский).

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	55
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные занятия	0
практические занятия	42
самостоятельная работа	11
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2	3	4
Введение	Английский язык в Европе: роль английского языка в современном обществе. Цели, задачи обучения иностранному языку в техникуме. Знакомство с учебной, справочной литературой, основными требованиями к изучению языка. Повторение основ фонетики, гласные и согласные звуки, буквосочетания, произношение, правила правописания.	2	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	Лексический материал по теме (продукты, овощи, фрукты способы приготовления). Грамматический материал: Определенный, неопределенный артикль с именем существительным. Множественное число имени существительного. Притяжательный падеж имени существительного. Указательные местоимения. The Present Simple. Употребление глагола to be в The Present Simple. Разделительный вопрос. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
	Самостоятельная работа обучающихся составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (Выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.	2	
Тема 2.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11

Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<i>Лексический материал</i> по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» <i>Грамматический материал:</i> The Past Simple. Причастие прошедшего времени. Количественные местоимения: much, many, little, few, a lot of. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Модальные глаголы. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		ЛР 16-20, 23
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	2	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	6	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<i>Лексический материал</i> по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» <i>Грамматический материал:</i> Время The Future Simple. Конструкция to be going to do smth. Многозначные глаголы shall, would, will. Развитие навыков чтения и работы с текстом.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить меню ресторана, кафе.	1	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<i>Лексический материал</i> по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» <i>Грамматический материал:</i> Времена: The Present Simple, the Past Simple, the Future Simple. оборот either ... or/ neither ... nor. Предлоги места, времени.		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<i>Лексический материал</i> по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» <i>Грамматический материал:</i> Времена The Past Simple, The Past Continuous . Participle I, Participle II английского глагола. Местоимения each, every, all, everything, everybody/everyone, other, another.		
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 4 и № 5: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	1	
Тема 6.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11

Обслуживание посетителей в ресторане	<i>Лексический материал</i> по теме Обслуживание посетителей. <i>Грамматический материал:</i> Времена The Past Simple, The Present Perfect, The Past Perfect. Глаголы to be, to have и их значение.		ЛР 16-20, 23
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	1	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<i>Лексический материал</i> по теме: «Система закупок и хранения продуктов». <i>Грамматический материал:</i> Инфинитив английского глагола. Герундий.		
	Самостоятельная работа: Закупки продуктов питания. Составление диалогов	2	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	6	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<i>Лексический материал</i> по теме: «Организация работы официанта и бармена» <i>Грамматический материал:</i> Конструкция I want you to... Сложное дополнение. Времена: The Present Simple, The Future Simple.		
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 7 и № 8: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Составить диалоги на тему «обслуживание в баре».	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала.	4	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	<i>Лексический материал</i> по теме «Кухни разных стран». <i>Грамматический материал:</i> - Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. - Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням	1	

	(выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1	ОК 1-9, 11 ЛР 16-20, 23
	Всего	55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для освоения рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) в техникуме имеется учебный кабинет «Иностранный язык», в котором имеется свободный доступ в интернет во время учебного занятия.

Помещение кабинета немецкого языка удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 1178-02 с изменениями от 29.12.2008г), Оно оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по числу обучающихся;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- методические материалы для дистанционного обучения на облачном хранилище (презентации, конспекты, материалы по тестам)

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, раздаточный материал, карточки с заданиями).
- информационно-коммуникативные средства;

- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский), рекомендованные или допущенные для использования в техникуме.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык. 25–е изд.— Ростов/Д: Феникс, 2018—416с. (Серия «Среднее профессиональное образование».)
2. Русско-английские и англо-русские словари.
3. А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений проф. образования/ 5 изд., стер — М: Издательский центр «Академия», 2018. — 208с.

3.2.2Дополнительные источники и литература

1. И.П Агабекян Английски язык для ССУЗОВ . Учебное пособие — Москва: Проспект, 2021 — 280с. (Среднее профессиональное образование).
2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. — Москва: Просвещение, 2018. — 248 с. — ISBN: 978-5- 09-068073-8. — Текст: непосредственный.
3. Безкоровайная Г. Т., Соколова Н. И., Койранская Е. А., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Агабекян И.П. Английский язык. Для студентов средних профессиональных заведений. — Ростов н/Д: Феникс, 2015.
5. электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2021. — 256с. — ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.
6. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. — Москва: Просвещение, 2020. — 216 с. — ISBN: 978-5-358-20853-7. — Текст: непосредственный.
7. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. — Москва: Просвещение, 2019. — 216 с. — ISBN: 978-5-358-17772-7. — Текст: непосредственный.
8. Гарагуля С.И Английский язык для студентов социально-гуманитарных колледжей: учебник /Ростов н/Д: Феникс 2018. — 429с.
9. С.И Гаргуля Английский язык для студентов технических колледжей: учебник /С.И Гарагуля. — Ростов н/Д: Феникс, 2019 — 2 изд. испр. — 509с. — (Среднее профессиональное образование).
- 10.Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. Пособие для студ. Проф. учеб. Заведений

11. Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 320 с. /
12. Бескоровая Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. - М., 2017.
13. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.
14. Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.
15. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015
16. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015. www.academia-media.kz/off-line/books/fragment/108106461/108106461f.pdf

Интернет-ресурсы:

1. <http://s-english.ru>
2. <http://study-english.info/>
3. <https://www.native-english.ru>
4. <http://grammar-tei.com>
5. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
6. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов). www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
7. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский).

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<u>Уметь</u> - достаточно свободно пользоваться относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении, письме; - уметь самостоятельно работать со специальной литературой с целью получения профессиональной информации.	<u>Формы контроля обучения:</u> -домашние задания по изученным грамматическим темам; -практические задания по работе с информацией, документами; -подготовка пересказов текстов о будущей профессии	<u>Формы оценки результативности обучения:</u> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу. <u>Методы контроля направлены на проверку умения учащихся:</u> - отбирать и оценивать нужную информацию; -выполнять задания с опорой на образец; -делать грамматические задания, опираясь на ранее изученный материал; -осуществлять исправление сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий. <u>Методы оценки результатов обучения:</u> -проведение итоговой аттестации в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

<i>Знать</i> - лексический, грамматический, фонетический минимумы; -правила словообразования и сочетаемости слов.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональ ной терминологии	<u>Дифференцированный</u> <u>Зачет</u>
--	---	--

