

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич

Должность: Директор

Дата подписания: 16.09.2023 12:17:01

Уникальный программный ключ:

3143b550cd4cbc5ce335fc548df5816676c6c4f9

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КК КМТ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена
на заседании цикловой методической
комиссии филологических дисциплин
Протокол от 05 июня 2023 г № 10

Утверждена
приказом директора
ГБПОУ КК «КМТ»

от 30 июня 2023 г.. № 663__

Председатель Копшарь Е.А.

Одобрена
на заседании педагогического совета
протокол от 30 июня 2023г. № 8

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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., рег. №44898, и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Составители: Мильченко Е.О. преподаватель ГБПОУ КК «КМТ»
к.п.н. Орлова Э.А. преподаватель ГБПОУ КК «КМТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

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 язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	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 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ЛР 1-ЛР14	<p><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;</p>	<p>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</p>

	<p><i>Монологическая речь</i> делают сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><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.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>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.</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	128
В т.ч. в форме практической подготовки	124
в том числе:	
практические занятия	124
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций Код личностных результатов реализации программы воспитания
1	2	3	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> – 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; – безличные предложения; – понятие глагола-связки 	24	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> - составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений. 	2	
Практические занятия:	22		

	1. Освоение лексического материала по теме: Овощи и способы их приготовления	2	
	2. Освоение лексического материала по теме: Разновидности грибов и способы их кулинарной обработки	2	
	3. Освоение лексического материала по теме: Работа повара, кондитера с фруктами	2	
	4. Освоение лексического материала по теме: Виды ягод и способы их приготовления в пищу	2	
	5. Освоение лексического материала по теме: Кулинарная обработка мяса и птицы	2	
	6. Освоение лексического материала по теме: Работа повара с дичью и субпродуктами	2	
	7. Освоение лексического материала по теме: Разделка мяса. Части туши.	2	
	8. Освоение лексического материала по теме: Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	2	
	9. Освоение лексического материала по теме: Молочные продукты и их обработка в кулинарии. Бакалея	2	
	10. Освоение лексического материала по теме: Профессиональные глаголы в работе повара, кондитера	2	
	11. Освоение лексического материала по теме: Итальянские и французские заимствования в лексике повара, кондитера	2	
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала	20	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	Практические занятия		
	12. Чтение и перевод текста: Питание людей вне дома	2	

	13. Чтение и перевод текста: Организация питания в столовой колледжа	2	
	14. Чтение и перевод текста: Оснащение стола по правилам этикета	2	
	15. Чтение и перевод текста: Организация работы повара	2	
	16. Чтение и перевод текста: Управление персоналом	2	
	17. Составление диалогов: Как и где питаются иностранцы	2	
	18. Выполнение упражнений по теме: Персонал кафе	2	
	19. Выполнение упражнений по теме: Персонал ресторана	2	
	20. Освоение лексического материала по теме: Выездное обслуживание, работа персонала	2	
	21. Составление диалогов на тему: На предприятии быстрого питания	2	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	20	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	Практические занятия:		
	22. Освоение лексического материала по теме: Планирование меню	2	
	23. Чтение и перевод текста: Подбор вин	2	
	24. Освоение лексического материала по теме: Виды закусок	2	
	25. Освоение лексического материала по теме: Основные блюда	2	
	26. Освоение лексического материала по теме: Десерты	2	
	27. Освоение лексического материала по теме: Названия блюд	2	
	28. Освоение лексического материала по теме: Разница между американской и британской поварской лексикой	2	
	29. Составление меню «правильного питания»	2	
30. Составление детского меню	2		
31. Составление банкетного меню.	2		
Тема 4.	Содержание учебного материала	10	ОК 1-5,9,10

Кухня. Производственные помещения и оборудование	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		ЛР 1-ЛР14
	Практические занятия:		
	32. Просмотр презентации и работа с лексикой: Состав производственных помещений предприятий общественного питания	2	
	33. Просмотр презентации и работа с лексикой: Оснащение кухни специальным оборудованием	2	
	34. Просмотр презентации и работа с лексикой: Холодильное и тепловое оборудование	2	
	35. Просмотр презентации и работа с лексикой: Хлебопекарное и кондитерское оборудование	2	
	36. . Просмотр презентации и работа с лексикой: Посудомоечное и вспомогательное оборудование	2	
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	10	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Практические занятия:		
	37. Освоение лексического материала по теме: Кухонная посуда и утварь	2	
	38. Чтение и перевод текста «Столовая посуда и уход за ней»	2	
	39. Освоение лексического материала по теме: Барная посуда и ее назначение	2	
	40. Чтение и перевод текста: Сервировочный этикет	2	
41. Просмотр презентации и работа с лексикой на тему: Сервировка стола	2		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	10	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	Практические занятия:		

	42. Составление рекламного текста: Информация о ресторане	2	
	43. Чтение, перевод и составление диалогов на тему: Бронирование столика	2	
	44. Работа с лексикой по теме: Речевой этикет	2	
	45. Составление диалогов на тему: Встреча гостей	2	
	46. Составление диалогов на тему: Рассадка гостей	2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	10	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
	Практические занятия:		
	47. Чтение и перевод текста: Закупка продуктов в супермаркете	2	
	48. Чтение и перевод текста: Закупка продуктов на рынке	2	
	49. Чтение и перевод текста: Что где продается?	2	
	50. Просмотр презентации и работа с лексикой по теме: Хранение продуктов	2	
51. Составление диалогов на тему: Здоровое питание	2		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	10	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	Практические занятия:		
	52. Чтение и перевод текста: Должности и описание работы сотрудников предприятия питания	2	
	53. Чтение и перевод текста: Оснащение официантом стола к завтраку, обеду и ужину	2	
	54. Чтение и перевод текста: Организация работы бармена	2	
	55. Чтение и перевод текста: Одежда и персональная гигиена	2	
56. Чтение и перевод текста: Безопасное питание	2		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления	Содержание учебного материала	14	ОК 1-5,9,10 ЛР 1-ЛР14
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Практические занятия:		

блюد	57. Чтение и перевод текста: Русская кухня	2	
	58. Чтение и перевод текста: Кавказская кухня	2	
	59. Чтение и перевод текста: Азиатская кухня.	2	
	60. Чтение и перевод текста: Европейская кухня	2	
	61. Составление диалогов на тему: Конкурсы профессионального мастерства и повышение квалификации поваров	2	
	62. Просмотр презентации и ответы на вопросы: Топ-10 российских поваров и кондитеров	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		128	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др., наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения:

- оргтехника, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением:
- операционная система MS Windows XP Professional, ЖК телевизор, подключенный к сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами, рекомендуемыми для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL: <https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 02.09.2020). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. – 4-е изд.стер. – М.: Издательский центра «Академия», 2017. -256с.: илл.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глагола-</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; диктантов;</p> <p>оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		
<p>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</p>	<p>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 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.</p>	

<p>информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</p> <p>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</p> <p>Чтение: – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	---	--