

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Л.А.Виноградова
« 29 » августа 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Профессия среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова

(И.О. Фамилия)

(подпись)



г.о.Электросталь,
2018

Рабочая программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № N 1569 от «09» декабря 2016., (регистрационный №44898 от «22» декабря 2016г.)
2. Учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «15» июня 2018г., приказ № 155-О.
3. Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Автор программы: Савельева Анна Валерьевна, преподаватель
Фамилия И.О., должность, подпись

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от « 29 » 08. 2018 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Савельева А.В. _____
Фамилия И.О., подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	СТР. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	СТР. 7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	СТР. 12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	СТР. 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: обладать **общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением, полученных профессиональных знаний.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: обладать **профессиональными компетенциями:** ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.4

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

П.К. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

П.К.3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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: о сновное содержание текстов монологического и диалогического характера в
рамках изучаемых тем; в ысказывания собеседника в наиболее распространенных
стандартных ситуациях повседневного общения, тделять
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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **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.

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
деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной
направленности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося (всего)	102
в том числе:	
практические занятия	96
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Итоговая аттестация по предмету в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
 ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
5 семестр (III курс)			
1. Русская кухня	Практические занятия:	6	1,2
	1 Блюда русской кухни		
	2 Работа с текстом Russian Cuisine		
	3 Активизация лексики		
	4 Составление диалогов «В русском ресторане»		
	5 Простое прошедшее время Past Simple		
	6 Тест Russian Cuisine		
2. Составление рецептов	Практические занятия:	6	<i>1,2</i>
	1 Повторение профессиональных глаголов		
	2 Меры веса		
	3 Количества продуктов		
	4 Виды вопросительных предложений		
	5 Перевод рецептов		
	6 Составление рецептов		
3. Кухня Великобритании и США	Практические занятия:	6	<i>1</i>
	1 Работа с текстом What do the Americans eat?		
	2 Активизация лексики		
	3 Еда в Великобритании		
	4 Работа с текстом What do the English eat?		
	5 Традиции английского чаепития		
	6 Тест British and American Cuisine		
6 семестр (III курс)			
	Практические занятия:	15	<i>1,2</i>

4. В ресторане	1	Работа с текстом Eating out in Moscow		
	2	Активизация лексики		
	3	Составление диалогов		
	4	Приемы пищи		
	5	Виды меню		
	6	Составление меню		
	7	Выполнение упражнений		
	8	Правила поведения в ресторане		
	9	Речевой этикет		
	10	Работа с текстом When having meals at a restaurant		
	11	Составление диалогов		
	12	Глагол to have (Повторение)		
	13	Чтение и перевод текстов по теме		
	14	Активизация лексического материала		
	15	Тест At the restaurant		
	Самостоятельная работа обучающихся			
1. Составление диалога «В ресторане»				
2. Разработка и изготовление меню ресторана				
3. Составление вокабуляра по теме «Правила поведения за столом»				
5. Обслуживание	Практические занятия:		11	1,2
	1	Сервировка стола		
	2	Организация банкета		
	3	Меню банкета		
	4	Выполнение упражнений		
	5	Составление диалогов		
	6	Настоящее время Present Continuous		
	7	Организация бара		
	8	Заказ спиртных напитков		
	9	Столовые приборы		
	10	Выполнение упражнений		
	11	Тест Service		
Самостоятельная работа обучающихся		3		
1. Составление меню банкета				
2. Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Participle II»				

7 семестр (IV курс)

6. Приготовление пищи	Практические занятия:		10	<i>1</i>
	1	Приготовление пищи		
	2	Профессиональные глаголы		
	3	Активизация лексики		
	4	Работа с текстом Preparing for the party		
	5	Степени сравнения прилагательных и наречий		
	6	Методы готовки еды		
	7	Специи и соусы		
	8	Выполнение упражнений		
	9	Составление диалогов		
	10	Тест Cooking		
7. Здоровое питание	Практические занятия:		18	<i>1</i>
	1	Здоровое питание		
	2	Работа с текстом Eating for good health		
	3	Активизация лексики		
	4	Вегетарианство		
	5	Выполнение упражнений		
	6	Диеты		
	7	Питательные вещества		
	8	Минералы, добавки, калории		
	9	Сложное дополнение		
	10	Выполнение упражнений		
	11	Составление диалогов		
	12	Диетические блюда		
	13	Перевод рецептов диет. блюд		
	14	Витамины		
	15	Морепродукты		
16	Работа с текстом How much sugar do we eat?			

	17	Работа с текстом How to stay healthy?		
	18	Тест Healthy food		
8 семестр (IV курс)				
8. Моя профессия - повар	Практические занятия:		24	<i>1,2</i>
	1	Профессия повар		
	2	Работа с текстом My profession is a cook		
	3	Активизация лексики		
	4	Персонал предприятий общественного питания		
	5	Инфинитив		
	6	Герундий		
	7	Выполнение упражнений		
	8	Сложное дополнение		
	9	Аудирование		
	10	Повторение грам. материала		
	11	Работа с текстом Food safety		
	12	Активизация лексики		
	13	Работа с текстом How I got into cooking		
	14	Выполнение упражнений		
	15	Работа с текстом Working his way up		
	16	Активизация лексики		
	17	Устройство на работу		
	18	Составление диалогов		
	19	Повторение лексико-грамматического материала		
	20	Выполнение упражнений		
	21	Написание резюме		
	22	Подготовка к зачету		
	23	Подготовка к зачету		
24	Зачет			
	Всего:		102	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка

Оборудование учебного кабинета:

рабочее место преподавателя;

учебники для учащихся;

комплект учебно-методической документации;

комплекты таблиц, плакатов по английскому языку;

посадочные места по количеству учащихся.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, телевизор, видеоплеер, DVD плеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. – М: Express Publishing, 2015. – 40с.

Интернет-ресурсы:

www.aup.ru (Административно-управленческий портал).

www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

www.informika.ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).

www.economictheory.narod.ru (Экономическая теория On-Line, книги, статьи).

www.ecsoman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (сформированные компетенции, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
1. Вести диалог, рассуждать в связи с изученной тематикой. создавать словесный портрет свой страны и стран изучаемого языка.	Экспертная оценка самостоятельной работы.
2. Понимать общий смысл высказывания, основное содержание текстов, оценивать информацию.	Контрольные работы и тесты по темам учебной дисциплины
3. Читать тексты разных стилей.	Тематический текст
4. Письменно описывать явления, заполнять различные виды анкет.	Контрольные работы и тесты по темам учебной дисциплины
Знания:	
1. Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа.	Тематические тексты
2. Языковой материал: лексику, обслуживающую ситуации общения в рамках изучаемых тем.	Контрольные работы и тесты по темам учебной дисциплины
3. Новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных).	Контрольные работы и тесты по темам учебной дисциплины
4. Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счёт новой тематики и проблематики речевого общения.	Тематические тексты

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.	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.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат

	результаты поиска.	оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	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. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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 темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.