Филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Башкирский агропромышленный колледж р.п. Чишмы

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК
общеопрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол №1 от «30» 08 2021г.
Председатель ПЦК
_____ Галиуллина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом
ГАПОУ БАК р.п. Чишмы
_____ Г.Ф.Гайнутдинова
«30» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

профессия ***43.01.09 Повар, кондитер***
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

2021-2025 учебные годы

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО)
43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация - разработчик: Филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы

Разработчик: Байбурина Э.К. - преподаватель английского языка

Рассмотрено и утверждено на заседании

педагогического совета

Протокол № 5 от 30 августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения 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

В ходе освоения дисциплин профессионального цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируются следующие компетенции:

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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья;

ПК 1.2. Организовывать и осуществлять хранение сырья;

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов;

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРб) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения дисциплины включают**
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной

	деятельности
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	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 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений сосвоими детьми и их финансового содержания.
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 08	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
ПРб 01	Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни.

	Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка. **Говорение:** уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14–15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; **аудирование:** воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; **смысловое чтение:** читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; **письменная речь:** заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;
ПРб 02	Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

	не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера
ПРб 03	Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;
ПРб 04	Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;
ПРб 05	Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;
ПРб 06	Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;
ПРб 07	Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;
ПРб 08	Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);
ПРб 09	Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 60часов, включая обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 60часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная учебная работа	60
Практические занятия	58
Самостоятельная работа	не предусмотрено
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	5
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	***Содержание учебного материала***	**7**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	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 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.		
	Контроль знаний и умений	1	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.	**Содержание учебного материала:**	**7**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	Типы предприятий общественного питания, персонал. *Грамматический материал:* имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		
Тема 3. Составление меню. Название блюд.	**Содержание учебного материала:**	**7**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	«Название блюд». «Виды меню. Название меню». **Грамматический материал:** Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	**Содержание учебного материала:**	**6**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	«Кухонное оборудование. Производственные помещения». **Грамматический материал:** Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	**Содержание учебного материала:**	6	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. **Грамматический материал:** Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.		

Тема 6. ***Обслуживание посетителей в ресторане.***	**Содержание учебного материала**	**6**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	Составление диалогов с использованием лексикограмматического материала по теме «обслуживание посетителей». **Грамматический материал**: Количественные местоимения much, little, few, manu, a much, a little, a few.		
	Контроль знаний и умений	1	
Тема 7. ***Система закупок и хранения продуктов***	**Содержание учебного материала:**	**6**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	«Система закупок и хранения продуктов». **Грамматический материал:** Времена группы Continious		
Тема 8. ***Организация работы официанта и бармена.***	**Содержание учебного материала:**	**6**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	«Организация работы официанта и бармена» **Грамматический материал**: Неопределенные наречия, производные от some,any, every.		
Тема 9. ***Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд***	**Содержание учебного материала:**	**6**	***ОК 1-5,9,10*** **ЛР 05, ЛР 07, ЛР 08**
	«Кухни разных стран» **Грамматический материал:** Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование кабинета:
Рабочее место преподавателя;
Рабочее место обучающихся;
Мебель для размещения и хранения учебной литературы;

Технические средства обучения:
Интерактивная доска;
Проектор;
Компьютер;
Магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

3.2.1. Основные источники:

1. 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.,2017
2. Голубев А.П. Английский язык: учеб.пособие для студ.сред.проф.учеб.заведений\ А.П. «Академия», 2009. – 336 с.;

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/
С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицинский - 6-е изд., -СПб.:Каро,2008.-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, 2006-248с.
4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.МазуринаМ.6НП АПО,2009.-92с.

3.2.3.Интернет-ресурсы:

1. www.dreameenglish.com
2. www.ediscio.com
3. www.cobocardc.com
4. www.funnelbrain.com

5. www.study.ru
6. www.english.language.ru
7. 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

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводиться 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, в форме устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий - проектов, рефератов, презентаций.

Результаты обучения (предметные результаты)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины «Английский язык»: **-** сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;	Оперативный контроль в форме: • индивидуальный устный опрос; • фронтальный устный опрос; • оценка практических занятий; • контроль и оценка самостоятельной работы обучающихся: докладов, рефератов, презентаций. •
- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;	Оперативный контроль в форме: • оценки практических занятий; • тестового контроля; • устного индивидуального и фронтального опроса.
- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;	Оперативный контроль в форме: • контроля самостоятельной работы (в письменной форме); • тестирования (письменное или компьютерное); • проведения письменных контрольных работ.
- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	Рубежный контроль в форме: • аудиторной контрольной работы; • тестирования (письменное или компьютерное).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знать: Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные 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. глагол, понятие глагола связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом; Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.	***Текущий контроль при провидении:*** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:*** - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)