

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол  
от 30.08.2022 г. № 46



Ю. А. Митько

Приказ от 30.08.2022 г. № 145/1-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Период обучения 2022-2024

2022 г.

УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».


Разработчики:

Губанова Е.М., преподаватель иностранного языка, 1КК.

Кобец О.В., преподаватель иностранного языка 1КК.

Рассмотрена на заседании методического совета

протокол № 46 от 30.08.2022 г.

Председатель методического совета  И.С. Шаманаева

Согласовано:

Зам. директора по УР  И.Н.Субботина

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК	Код ЛР	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	ЛР 8 ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"><li>- общаться (устно-письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li><li>- переводить(со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;</li><li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;</li><li>- пополнять словарный запас.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- лексический минимум (1200-1400 лексических единиц);</li><li>- грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	18
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в час.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	1. Глаголы готовки, способы кулинарной обработки.	2	ОК 2
	2. Местоимения. Типы предложений.	2	ОК 3
	<b>Практические занятия</b>		ОК 4
	3. Продукты питания. Овощи, фрукты.	2	ОК 5
	4. Молочные продукты. Хлеб. Выпечка.	2	ОК 6
	5. Рыба, морепродукты.	2	ЛР 8
	6. Мясо.	2	ЛР 13
	<b>Самостоятельная работа</b> «Составление и перевод рецепта блюда»	2	
Тема 2. Типы предприятий общественного	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	7. Имя существительное, его основные функции в предложении.	2	ОК 2 ОК 3

питания и работа персонала.	<b>Практические занятия</b>		ОК 4
	8. Работа ресторана/кафе.	2	ОК 5
	9. Работа персонала.	2	ОК 6
	<b>Самостоятельная работа</b> «Создание презентации на тему «Известные повара»	2	ЛР 8 ЛР 13
Тема 3. Составление меню. Названия блюд.	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	10. Завершенные времена глагола. Количественные местоимения Much, many, few, a few, little, a little.	2	ОК 2 ОК 3
	<b>Практические занятия</b>		ОК 4
	11. Правила создания меню, названий блюд.	2	ОК 5
	<b>Самостоятельная работа</b> «Составление меню для ресторана/кафе»	2	ОК 6 ЛР 8 ЛР 13
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	12. Степени сравнения имен прилагательных.	2	ОК 2
	<b>Практические занятия</b>		ОК 3
	13. Оборудование и план кухни.	2	ОК 4
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	<b>Самостоятельная работа</b> «Составление кроссворда на тему «Кухонное оборудование»	2	ОК 5 ОК 6 ЛР 8 ЛР 13
	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	14. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.	2	ОК 2 ОК 3
	<b>Практические занятия</b>		ОК 4
	15. Кухонная посуда.	2	ОК 5
	16. Сервировочная посуда.	2	ОК 6
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	17. Барная посуда.	2	ЛР 8 ЛР 13
	<b>Практические занятия</b>		ОК 1
	18. Стили обслуживания.	2	ОК 2
	19. Обслуживание посетителей. Проблемы при обслуживании.	2	ОК 3 ОК 4
	20. Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few. Повторение.	2	ОК 5 ОК 6
	<b>Самостоятельная работа</b> «Составление диалога на темы «В ресторане/кафе», «Решение конфликтов»	4	ЛР 8 ЛР 13
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	21. Времена группы Continuous.	2	ОК 2
	<b>Практические занятия</b>		ОК 3
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	22. Система закупок и хранения продуктов.	2	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ЛР 8 ЛР 13
	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	23. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	ОК 2 ОК 3
	<b>Практические занятия</b>		ОК 4
	24. Работа официанта, особенности.	2	ОК 5
	25. Работа бармена, особенности.	2	ОК 6
<b>Самостоятельная работа</b>	2	ЛР 8	

	«Составление диалогов на тему «В баре»		ЛР 13
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.	<b>Теоретические занятия</b>		ОК 1
	26. Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	2	ОК 2 ОК 3
	<b>Практические занятия</b>		ОК 4
	27. Кухни народов мира. Европа.	2	ОК 5
	28. Кухни народов мира. Азия.	2	ОК 6
	<b>Самостоятельная работа</b> «Создание презентаций на темы «Кухни народов мира», «Интересные рецепты блюд мировой кухни»	4	ЛР 8 ЛР 13
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		82	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Учебная дисциплина изучается в кабинете «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- технические средства обучения;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская -8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.-320с.

2. John Soars, Liz Soars. New Headway: Beginner Third Edition: Student's Book: Six-level general English course for adults (Headway ELT). – Oxford University Press, 2010.

3. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Career Paths: Cooking: Students Book (with Digibooks App). – Express Publishing, 2015.

4. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering & Reception. – Eli, 2019.

3.2.2. Дополнительные источники

Вогнистая Е.В. ОК English! Все правила английского языка с упражнениями / Елена Вогнистая. — Москва : Издательство АСТ, 2019. — 352 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. <https://puzzle-english.com>

2. <https://woordhunt.ru>

3. <https://www.playpartyplan.com>

4. <https://breakingnewsenglish.com>

5. <https://www.bbcgoodfood.com>

6. <https://busyteacher.org>

7. <https://learningapps.org>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический минимум (1200-1400 лексических единиц);</li> <li>- грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает в полном объеме лексический минимум (1200-1400 лексических единиц);</li> <li>- знает в полном объеме грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- диалога;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно-письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить(со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;</li> <li>- пополнять словарный запас.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формулирует предложения (устно-письменно) без грамматических ошибок на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- умеет пользоваться словарем для перевода иностранных текстов профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствует устную и письменную речь;</li> <li>- самостоятельно пополняет словарный запас.</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>