

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП. 19 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНО  
Предметно-цикловой комиссией  
Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) рег. № 1386 от 27.10.2014 г., с учётом Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.2014 г.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)      преподаватель (занимаемая должность)      У.С. Братушкина (инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)      председатель ПЦК (занимаемая должность)      М.П. Елисеева (инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК» (место работы)      преподаватель (занимаемая должность)      Е.А. Денисова (инициалы, фамилия)  
ГАПОУ СО «ННХТ» (место работы)      зам.директора по НМР (занимаемая должность)      О.Д. Щелкова (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Иностранный язык в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)** (углубленная подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла. (Вариативная часть).

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель: формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учётом приобретённого словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

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

- понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний в пределах литературной нормы 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 своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

**знать:**

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **28** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
В том числе:	
Практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
В том числе:	
Работа с текстом	8
Выполнение упражнений	2
Составление презентации	4
Просмотр видеосюжета	24
<b>Итоговая аттестация в форме экзамен</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>РАЗДЕЛ 1. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И СЕРВИС</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. Ресторанный сервис</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1   Restaurant. Введение и отработка лексического материала.	2	
	2   Выполнение лексических упражнений, практика перевода	2	
	<b>Практические занятия № 1, 2,3</b>	<b>6</b>	
	1.   Information about the restaurant. Jobs and restaurant sections. In the dining room. Введение и отработка лексического материала.		
	2.   In the bar. In the kitchen. Clothes and personal Hygiene. Введение и отработка лексического материала. Порядок слов в предложении. Практика устной речи.		
	3.   Giving directions. Введение и отработка лексического материала. Практика устной речи.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	1.   Выполнение упражнений на порядок слов в предложении		
	2.   Составление презентации списка правил поведения на кухне		
<b>Тема 1.2. Специализированные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2 – 3
	1   Формы обслуживания в ресторане	2	
	2.   Требования к официантам	2	
	<b>Практические занятия № 4</b>	<b>2</b>	
	1.   Gueridon service. Знакомство с новым видом обслуживания. Практика устной и письменной речи		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1.   Breakfast Service. Работа с текстом и презентацией, выполнение лексических упражнений		
<b>РАЗДЕЛ 2. БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ И ГИГИЕНА</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Безопасность и гигиена пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2 – 3
	1   Требования к безопасности пищевых продуктов.	2	
	2   Требования к безопасности кондитерской продукции.	2	
	<b>Практические занятия № 5</b>	<b>2</b>	
	1.   Catering food for allergy sufferers. Analysis of food safety and hygiene. Food allergies. Просмотр видеосюжета, анализ. Чтение текста и его анализ, составление рекомендаций. Практика письменной речи		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1.   Death of the doggy bag. Просмотр видеосюжета, практика аудирования и письменной речи.		

Тема 2.2. Кухонное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2 – 3	
	1	Kitchen utensils. Кухонная утварь.	2		
	2	Оборудование предприятий.	2		
	3	Specialty knives. Кухонные ножи.	2		
	<b>Практические занятия № 6,7</b>		4		
	1.	Kitchen utensils and small equipment. Knife handling. Отработка лексического материала. Практика устной и письменной речи			
	2.	Specialty knives. Knife handling-precision cuts in use and practice. Специальные ножи. Работа с новым лексическим материалом, практика чтения и перевода			
	<b>Самостоятельная работа</b>		4		
1.	Food preparation terms. Условия приготовления пищи. Просмотр видеосюжета, выполнение лексических упражнений				
2.	Kitchen equipment: commercial vs domestic. Работа с текстом. Составление презентации				
<b>РАЗДЕЛ 3. МЕНЮ</b>			<b>10</b>		
Тема 3.1. Знание меню и его сопровождение	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2 – 3	
	1	Menu. Назначение меню. Виды меню.	2		
	<b>Практические занятия № 8,9</b>		4		
	1.	Purpose of the menu. Classic menu sequence. Назначение меню. Классическая последовательность меню			
	2.	Menu and service knowledge. Знание меню и сервиса. Hors d'oeuvres and other appetizers. Виды закусок			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4		
1.	Работа с текстом Classes of menu. Выполнение упражнений.				
2.	Работа с текстом Menu development.. Выполнение упражнений.				
<b>РАЗДЕЛ 4. ЕДА И НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ</b>			<b>36</b>		
Тема 4.1. Еда и способы приготовления пищи. Сервировка блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	2 – 3	
	1	Приготовление блюд из яиц	2		
	2	Классификация и приготовление блюд из овощей и фруктов.	2		
	3	Кондитерские изделия	2		
	4	Блюда из макарон и риса.	2		
	<b>Практические занятия № 10</b>		2		
	1.	Potatoes, vegetables and salads. Картофель, овощи и салаты			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				10
	1.	Повторение лексики Vegetables, herbs and spices. Составление презентации			
	2.	Повторение лексики Fish and seafood dishes. Составление презентации			
	3.	Повторение лексики Meat, poultry, game and offal. Составление презентации			
4.	Повторение лексики Dairy products. Составление презентации				
5.	Повторение лексики Farinaceous foods. Составление презентации				
Тема 4.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	3		



<b>Торжественные события</b>	1	Types of events. Виды торжественных событий	2	
	2	Event service staff roles. Роли обслуживающего персонала на мероприятиях	2	
	3	Weddings. Обслуживание свадеб	2	
	4	Мероприятия на открытом воздухе	2	
	<b>Практические занятия № 11,12</b>		4	
	1.	Event administration and organization. Организация и администрирование мероприятий		
	2.	Outdoor catering. Мероприятия на открытом воздухе		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	1.	Составление презентации Event service staff roles.		
	2.	Составление презентации Dishes for Weddings		
<b>Экзамен</b>				
<b>ИТОГО:</b>			<b>90</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основная литература:**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания. – Ростов н/Д, 2019.
3. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Рабочая тетрадь к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
5. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2014.
6. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2017.
7. Левченко В.В. Английский язык: учебник для СПО. – Москва, Юрайт, 2017г.
8. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык: учебник и практикум для СПО. – Москва, Юрайт, 2017г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2016.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский - 6-е изд.,- СПб.:Каро,2018.-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, 2016-248с.

4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2019.-92с.

**Интернет – ресурсы:**

[www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) –[www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)

[www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com)

[www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)

[www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com)

[www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru)

[www.iatefl.org](http://www.iatefl.org)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирование, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы, индивидуальных заданий, упражнений, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и 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, пополнять словарный запас.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Диалог этикетного характера, диалог-расспрос, диалог-побуждение к действию, диалог-обмен мнениями и информацией, ситуативный диалог.</li> <li>- Устные сообщения студентов</li> <li>- Устный опрос студента:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учитывается способность студента выражать свои мысли, своё отношение к действительности в соответствии с коммуникативными задачами в различных ситуациях и сферах общения.</li> <li>2. Учитываются речевые умения студента, практическое владение нормами произношения, словообразования, сочетаемости слов, конструирования предложений и текста, владение лексикой и фразеологией английского языка, нормами орфографии и пунктуации. Объем монолога: 12-15 фраз.</li> </ol> </li> <li>- Анализ языковых единиц с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления.</li> <li>- Вопросно-ответные упражнения, выбор правильного варианта ответа, подбор заголовка к тексту, определения правильности или неправильности утверждений, формирование основной мысли текста.</li> <li>- Лингвистический анализ текста: лингвистический анализ языковых явлений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.</li> <li>- Разные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста: просмотровое, ознакомительное, изучающее, ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.</li> <li>- Упражнение на контроль понимания содержания прочитанного текста (тест, ответы на вопросы, составление тезисов, плана текста). Пересказ текста. Постановка вопросов.</li> <li>- Работа со словарями.</li> <li>- Творческие работы студента (реферат, проект, эссе).</li> <li>- Работа с различными информационными источниками: учебно-научными текстами,</li> </ul>

	<p>справочной литературой, средствами массовой информации (в том числе представленных в электронном виде), конспектирование.</p> <p>- Написание сочинений, составление тезисов теста. Изложения. Диктанты.</p>
<p><b>Знания:</b></p> <p>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Практические упражнения на чтение и повторение лексических единиц, фраз, предложений, теста.</p> <p>- Практические упражнения на интонацию в различных типах предложений. Лексический минимум составляет 1400 лексических единиц. Диктант, практические упражнения. Лексические единицы, устойчивые сочетания, реплики-клише.</p> <p>- Работа со словарем.</p> <p>- Практические упражнения, тесты, составление текстов, распознавание грамматических конструкций в тексте, употребление грамматических конструкций в тексте.</p> <p>- Аудирование и контроль прослушанного текста.</p> <p>- Различные виды чтения аутентичных текстов, работа с текстами разных стилей, выполнение заданий для контроля понимания прочитанного текста.</p> <p>- Устное сообщение и общение по изучаемому материалу.</p> <p>- Письменное сообщение по изучаемому материалу.</p> <p>- Разные виды разбора (лексический, грамматический).</p> <p>- Практика восприятия иноязычной речи на слух, общение на услышанную тему.</p> <p>- Практика чтения аутентичных текстов и работа с ними, общение по прочитанной теме. - Выражение собственного мнения, собственных мыслей по темам повседневного общения и связанным с профессиональной деятельностью, речевые ситуации, употребление клише в речевых ситуациях, драматизация диалога, полилога.</p> <p>- Ролевая игра.</p> <p>- Письменное сообщение, выражение собственного мнения в письме, впечатлений в открытке.</p> <p>- Изложение, сочинение, эссе. Реферат. Проект.</p>