

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2021

Рассмотрена  
Цикловой методической  
комиссией специальных дисциплин,  
профессиональных модулей  
Протокол №11 «06» 2014 г.

Председатель  
Иванова И.В.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол №6 от 05.06.2014.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК КПТ



Остапенко И.В. Остапенко

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22 декабря 2016 г. № 44898, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, естественно-научного профиля

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчик: преподаватель Кирюшина Е.С.  
ГБПОУ КК КПТ Е.С. (подпись)

Рецензенты:

1 рецензия:

Чубородова Н.Н.  
(подпись, ФИО)

шашин - механик  
(квалификация по диплому)

2 рецензия:

Дашевко А.В.  
(подпись, ФИО)

шашин - механик  
(квалификация по диплому)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                   | <b>ПРОГРАММЫ</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 |                  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     |                  |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> |                  |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

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

Программа предполагает обучение инвалидов и лиц с ОВЗ: для лиц с нарушениями зрения; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата; для лиц с нервно-психическими нарушениями

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 1-5, 9,10	<p><b>Общие умения</b></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><b>Диалогическая речь</b></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p> <p>к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><b>Монологическая речь</b></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать</p>	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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;	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 предложениях; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;

	<p>смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><b>Письменная речь</b> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><b>Аудированиe</b> 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><b>Чтение</b> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. Освоение лексического материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты;</li> <li>- способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение;</li> <li>- питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании витамины и микроэлементы;</li> <li>- калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека;</li> <li>- классификация напитков;</li> <li>- типы предприятий общественного питания и их характеристики (</li> </ul>	<p>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; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагол-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	--	---

	<p>закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работники кухни на предприятиях общественного питания;</li> <li>- составление меню. Виды меню;</li> <li>- порядок расположения блюд в меню;</li> <li>- модные и необычные названия блюд;</li> <li>- особенности меню в Великобритании;</li> <li>- кухня. Кухонное оборудование;</li> <li>- производственные помещения;</li> <li>- классификация производственных помещений ресторана;</li> <li>- основные производственные помещения;</li> <li>- складские помещения и служебно-бытовые помещения;</li> <li>- кухонная и сервировочная посуда;</li> <li>- разнообразие кухонной утвари;</li> <li>- наименование металлической, керамической и стеклянной посуды;</li> <li>- барная посуда. Классификация бокалов;</li> <li>- сервировочная посуда для дома и ресторана;</li> <li>- стандарты сервиса в ресторане;</li> <li>- порядок обслуживания посетителя;</li> <li>- правила подачи блюд;</li> <li>- речевой этикет. Общение с клиентом;</li> <li>- работа управляющего персонала в ресторане;</li> <li>- составление калькуляционных и технологических карт;</li> <li>- поступление продуктов и напитков от поставщиков. Размещение продуктов на хранение. Создание оптимального режима;</li> <li>- контроль закупок и поставки продуктов;</li> <li>- организация работы официанта и бармена;</li> <li>- кухни народов мира и рецепты приготовления блюд;</li> </ul>
--	---

Общие требования к личностным результатам по дисциплине  
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника СПО». Портрет выпускника СПО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup>(при наличии)</b>	

Использование новых технологий в профессиональной деятельности.	<b>ЛР 18</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	<b>ЛР 19</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>2</sup>(при наличии)</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 20</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	<b>ЛР 21</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>3</sup>(при наличии)</b>	
Проявляющий устойчивый интерес и потребность к здоровому и активному образу жизни.	<b>ЛР 23</b>
Осознающий ответственность за благополучие своей жизни	<b>ЛР 24</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 25</b>

<sup>3</sup> Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

## **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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	128
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>128</b>
практические занятия (если предусмотрено)	128
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме</b> дифференцированный зачет	

---

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>1</b> <b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>2</b> <b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>3</b> 10	<b>4</b> <b>ОК 1-5,9,10 ОК 1-5,9,10</b>
<b>Тема 2.</b> <b>Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений <b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Гипы организаций питания и работы персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении;	<b>4</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключение</li> </ul> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочинение на тему «Работа кухни»;</li> <li>- освоение лексического материала по теме,</li> <li>- чтение, перевод текстов,</li> <li>- выполнение грамматических упражнений</li> </ul>	
<b>Тема 3.</b> <b>Составление меню.</b> <b>Названия блюд</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Название блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>- основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</li> <li>- употребление существительных без артикля</li> </ul> <p>- <i>продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты;</i></p> <p>- <i>способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение;</i></p> <p>- <i>питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании витамины и микроэлементы;</i></p> <p>- <i>калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека;</i></p> <p>- <i>классификация напитков;</i></p> <p>- <i>типы предприятий общественного питания и их характеристики ( закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские);</i></p> <p>- <i>работники кухни на предприятиях общественного питания,</i></p> <p>- <i>составление меню. Виды меню;</i></p> <p>- <i>порядок расположения блюд в меню;</i></p> <p>- <i>модные и необычные названия блюд;</i></p> <p>- <i>особенности меню в Великобритании;</i></p>	<b>4</b> <b>ОК 1-5,9,10</b>

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление меню ресторана, кафе		
<b>Тема 4.</b> <b>Кухня.</b> <b>Производственные помещения и оборудование</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степени, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>	2	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	<p>Освоение лексического материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кухня. Кухонное оборудование;</li> <li>- производственные помещения;</li> <li>- классификация производственных помещений ресторана;</li> <li>- основные производственные помещения;</li> <li>- складские помещения и служебно-бытовые помещения;</li> <li>- работа управляющего персонала в ресторане;</li> <li>- составление калькуляционных и технологических карт;</li> <li>- поступление продуктов и напитков от поставщиков. Размещение продуктов на хранение. Создание оптимального режима;</li> <li>- контроль закупок и поставки продуктов;</li> <li>- организация работы официанта и бармена;</li> <li>- кухни народов мира и рецепты приготовления блюд;</li> </ul>	23	
<b>Тема 5.</b> <b>Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола»</p> <p>Грамматический материал :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.</li> </ul>	2	<b>ОК 1-5,9,10</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение, перевод текстов;</li> <li>- выполнение грамматических упражнений</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>кухонная и сервировочная посуда;</i></li> <li>- <i>разнообразие кухонной утвари;</i></li> <li>- <i>наименование металлической, керамической и стеклянной посуды;</i></li> <li>- <i>барная посуда. Классификация бокалов;</i></li> <li>- <i>сервировочная посуда для дома и ресторана;</i></li> </ul>	23	
<b>Тема 6.</b> <b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане».</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little</li> </ul>	4	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>стандарты сервиса в ресторане;</i></li> <li>- <i>порядок обслуживания посетителя;</i></li> <li>- <i>правила подачи блюд;</i></li> <li>- <i>речевой этикет. Общение с клиентом;</i></li> </ul>	23	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»</li> </ul>		
<b>Тема 7.</b> <b>Система закупок и хранения продуктов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»</p> <p>Грамматический материал: времена группы Continuous</p>	2	<b>ОК 1-5,9,10</b>
<b>Тема 8.</b> <b>Организация работы официанта и бармена</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»</p> <p>Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every</p>	2	<b>ОК 1-5,9,10</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение лексического материала по темам 7, 8;</li> <li>- чтение, перевод текстов;</li> <li>- выполнение грамматических упражнений;</li> <li>- составление диалогов</li> </ul>		

<b>Тема 9.</b> <b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>OK 1-5,9,10</b>
		Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
		– подготовить презентации по национальным кухням;		
		– освоение лексического материала по теме;		
		– чтение, перевод текстов		
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
			<b>Всего</b>	<b>128</b>

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

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

1. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 385 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07353-7. — URL: <https://book.ru/book/933691>

2. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС. Учебник и практикум для СПО Кузьменкова Ю.Б. Подробнее Научная школа: Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (г. Москва) Год: 2018 / Гриф УМО СПО. <https://biblio-online.ru/viewer/9591FADE-F3E5-4F11-9508-AEDC75A0148F#page/1>

3. Английский язык: туризм и сервис : учебное пособие / М.Ю. Семёнова. — Москва :КноРус, 2018. — 264 с. — СПО.<https://www.book.ru/book/927711>

4. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей. : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва :КноРус, 2020. — 385 с. <https://www.book.ru/book/933691>

5. EnglishforColleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие : учебное пособие / Карпова Т.А. — Москва : КноРус, 2019. — 280 с. <https://book.ru/book/929961>

6. Бочкарева, Т. С. Английский язык : учебное пособие для СПО / Т. С. Бочкарева, К. Г. Чапалда. — Саратов : Профобразование, 2020. — 99 с. — ISBN 978-5-4488-0646-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91852>

7. Английский язык : учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0356-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86190>

#### **Дополнительные источники:**

И.П.Агабекян Английский язык  
(25-е изд.стер) учебное пособие,М.,ИЦ « Феникс»,2014г

И.П.Агабекян Английский язык  
(25-е изд.стер) учебное пособие,М.,ИЦ « Феникс», 2013

А.С.Восковская, Т.А.Карпова, Английский язык, учебник, Феникс  
Р-н-Д, 2013

Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская, Английский язык, учебное пособие,  
Ид.Академия,М, 2014г.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -диктантов;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена 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>глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		
<p><b>Общие умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p>	
<p><b>Диалогическая речь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>– осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>– обращаться за разъяснениями;</li> <li>– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> <li>– к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы</li> </ul>	<p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не</p>	

<p>собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– завершать общение</li> </ul> <p><b>Монологическая речь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность.</li> </ul> <p><b>Письменная речь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</li> </ul> <p><b>Аудированиe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать;</li> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или</li> </ul>	<p>менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. 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. 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/интересную информацию.</p>	
---	---	--

<p>интересующую информацию</p> <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	<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>	
--	---	--

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем Бирюса Е.Р.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22 декабря 2016 г. № 44898, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, естественно-научного профиля

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена о профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

### Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент

Лещенко А.В., кандидат Медиц. наук  
(Фамилия И.О., место работы, должность, и ученая степень)

личная подпись

Дата

30.08.2014



## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем Журишина Е.С.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22 декабря 2016 г. № 44898, с учётом рекомендаций примерной основной образовательной программы Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, естественно-научного профиля

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена о профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню техники и технологий преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

### Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент

Суходурова Р.Н. ООО «Кубанские хлебцы»

(Фамилия И.О., место работы, должность, учennaya степень)

личная подпись

Дата

30.08.2021

