

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Шалимов Иван Викторович, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский) разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский) относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Целью освоения дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) является использование немецкого языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач и формирование основных коммуникативных умений и навыков немецкого языка у студентов для дальнейшего применения как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы – 40 часов, в том числе:
практических занятий – 36 часов, самостоятельная учебная работа
– 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
объем образовательной программы	40
учебная нагрузка обучающихся	40
в том числе:	
практические занятия	36
самостоятельная учебная работа	4
Дифференцированный зачёт	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.Сервировка стола		8	2
Тема 1.1.Сервировка стола. Кухонные приборы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Освоение лексического материала по теме: расположение на столе посуды и приборов. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Употребление существительных.</p>	2	2
Тема 1.2.Сервировка стола. Правила и традиции	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Освоение лексического материала по теме: правила и традиции сервировки стола. Расположение приборов на столе. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Артикли. Употребление.</p>	2	2

Тема 1.3.Сервировка стола. Правила этикета за столом	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие Освоение лексического материала по теме: Расположение на столе посуды и приборов. Составление списка предметов посуды. Составление списка посуды для напитков. Описание основных и вспомогательных приборов. Использование кухонных приборов. Тренировка лексических навыков по теме. Совершенствование навыков диалогической речи. Грамматика: Артикль. Неопределённый артикль. Употребление.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме: «Традиции сервировки стола в Росси и за рубежом».	2	2
Раздел 2. Производственные помещения		6	2
Тема 2.1. Производственные помещения. Холодный цех	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие Знакомство с производственными помещениями и холодным цехом, знакомство с горячим цехом, знакомство с заготовочным и раздаточным цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования		2
Тема 2.2. Производственные помещения. Горячий цех	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие Знакомство с производственными помещениями и с горячим цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		2
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	2	

Производственные помещения. Заготовочный и раздаточный цех	<p>Практическое занятие</p> <p>Знакомство с производственными помещениями и холодным цехом, знакомство с горячим цехом, знакомство с заготовочным и раздаточным цехом. Тренировка лексических навыков по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.</p>		2
Раздел 3. Питание		18	3
Тема 3.1. Основы правильного питания.	Содержание учебного материала	6	
	<p>Практическое занятие</p> <p>Понятие «правильное питание». Как научиться правильно питаться? Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: сложные составные имена существительные. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.</p>		2
Тема 3.2. Составление рациона правильного питания	Содержание учебного материала	2	
	<p>Практическое занятие</p> <p>Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: сложные составные имена существительные. Способы образования. Чтение текстов и реферирование текстов профессиональной направленности. Составление словаря профессиональных терминов.</p>		2
Тема 3.3. Вегетарианство	Содержание учебного материала	4	
	<p>Практическое занятие</p> <p>Термин «вегетарианство». Истоки и история развития вегетарианства. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков монологической речи.</p>		2
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	4	

Составление меню по калорийности	Практическое занятие Таблица блюд по калорийности. Блюда из овощей, мяса и рыбы. Кондитерские изделия. Лексика: лексические единицы по новой теме, их орфографические и слухо-произносительные модели. Тренировка лексико-грамматических структур. Совершенствование навыков поискового чтения.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Совершенствование навыков чтения с извлечением основного содержания текста. Высказывание своего мнения по предложенной проблеме. Развитие умений работы в группе.	2	3
Раздел 4. Рецепты		8	2
Тема 4.1. Рецепты мясных блюд	Содержание учебного материала Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из мяса. Время приготовления мясных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов.	2	2
Тема 4.2. Рецепты рыбных блюд	Содержание учебного материала Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из рыбы и морепродуктов. Время приготовления рыбных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов.	1	2

Тема 4.3. Рецепты блюд из овощей	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из овощей. Время приготовления рыбных блюд и их усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Развитие навыков чтения с детальным пониманием текста, составление словаря профессиональных терминов.		2
Тема 4.4. Рецепты. Приготовление сладких блюд.	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие Приготовление 2-3 блюд из мяса, приготовление 2-3 блюд и морепродуктов, время приготовления и усвояемость организмом, составление меню с помощью технологической карты, перевод различных рецептов, изучение видов фруктов, составление таблицы фруктовых диет, составление качественной характеристики фруктов, приготовление 2-3 блюд из фруктов и ягод. Грамматика: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.		2
	Контрольная работа	1	2
	Дифференцированный зачет	2	2

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по иностранному языку;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическая литература;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и средствами вывода звуковой информации;

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Официальные издания

1.1. Нормативно-правовые документы

1. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования» от 7 ноября 2018 года N 190/1512. <http://docs.cntd.ru/document/542637893>

1. Федеральный закон о внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 21 декабря 2018 г. <http://docs.cntd.ru/document/552008604/>

2. Основная учебная литература

1. Английский язык. 10 класс. Spotlight 10. Учебник. Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. для общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни / И).

2. Агабекян И.С., СПО «Английский язык для технических колледжей» /, В.Я. Бондарева – Ростов – на – Дону: Издательство Феникс, 2016 г. – 299с. – (Профессиональное образование).

3. Дополнительная учебная литература

1. Миляева, Н.Н. «Учебник и практикум для СПО» / Н.Н. Миляева. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 г. – 205с. – (Профессиональное образование).

2. Басова, Н.В., Коноплева, Т.Г. Английский язык для колледжей /Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. — Ростов-на-Дону: Издательство Феникс, 2016. – 216 с. – (Профессиональное образование).

4. Информационные ресурсы сети Интернет

1.Международный центр современных методик преподавания DIOO www.dioo.ru (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

2.Ресурсный центр информационных технологий в обучении языку www.itlt.edu.ntsru.ru (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

3.Филолингвистика изучение иностранных языков www.filolingvia.co (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

4. английская грамматика с упражнениями www.mein-deutschbuch.de/lernen.php?menu_id=1 (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

5.Чтение <http://www.bbc.co.uk/schools/gcsebitesize/german> (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

6.Тренировка произношения <http://www.youtube.com/watch?v=WEx82YEGVEI> (дата обращения: 15.02.2020) (открытый доступ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Компетенции	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <p>✓ В области письма и письменной речи: составить письменное сообщение по предложенной теме, сделать письменный перевод текста, составить резюме, заполнить анкету, выполнить письменно-речевые упражнения, обусловленные процессом чтения, аудирования или устного общения, писать личные письма; заполнять формуляры, составлять планы, тезисы устного/письменного сообщения; письменно изложить прочитанное.</p> <p>✓ В области чтения: владеть просмотровым, ознакомительным, изучающим и поисковым видами чтения, сочетать ознакомительное и изучающее чтение при работе с информационными текстами, определять содержание текста по знакомым лексическим единицам, читать тексты с пониманием основного содержания, пользоваться двуязычными словарями и справочной литературой, работать с информацией: фиксировать содержание, искать, выделять и обобщать нужную информацию.</p> <p>✓ В области аудирования: распознавать отдельные звуки в словах, понимать просьбы преподавателя, понимать общее содержание текстов для аудирования, полностью понимать сообщения, построенные на знакомом языковом материале, понимать и реагировать на устные высказывания партнеров по общению</p> <p>✓ В области говорения: правильно употреблять разговорные формулы, клише, делать высказывания о</p>	<p>Текущий контроль: рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине.</p> <p>Промежуточный контроль: тесты; фронтальный опрос; индивидуальный опрос, рефераты, доклады.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>себе и окружающем мире, осуществлять диалогическое общение на основе знакомого языкового материала, подготовить рассказ, сообщение на бытовые темы, пересказать текст, составлять диалоги разного характера: этикетный, диалог-расспрос, диалог-побуждение.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных ✓ В области фонетики: буквы алфавита изучаемого языка, основные буквосочетания, правила чтения и правописания, ритмико-интонационные особенности различных типов предложений ✓ В области морфологии: образование множественного числа и падежи имени существительного, употребление и склонение артиклей немецкого языка, спряжение глаголов “have , to be” в настоящем и прошедшем времени, спряжение модальных глаголов, правильное употребление степеней сравнения прилагательных и наречий, склонение личных, притяжательных местоимений; ✓ В области лексики: устойчивые выражения, распространенные разговорные формы, клише (обращение, приветствие, благодарность...), лексику, относящуюся к изучаемым темам, многозначность слов. 	
---	--	--