

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 07 Иностранный язык
в профессиональной деятельности**

г. Троицк, 2025 г.

Программа профессиональной дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) разработана в соответствии с ФГОС среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014г., 31 декабря 2015г., 29 июня 2017г., 24 сентября, 11 декабря 2020г., 12 августа 2022г.), с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от «24» августа 2022г. № 355), примерной основной общеобразовательной программы по дисциплине дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессиональных общеобразовательных организаций, утвержденной Советом по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022г., программы воспитания обучающихся по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Никонова Екатерина Юрьевна, преподаватель иностранного языка.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин, ОГСЭ и ЕН циклов.

Протокол № 10 от «14» мая 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 21 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК | 23 |
| 5. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 24 |
| 6. ПРИЛОЖЕНИЕ (темы докладов, рефератов, проектов) | 25 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» является частью основной профессиональной образовательной программы ОПОП СПО «Троицкого технологического техникума» профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО

1.2. Цели и планируемые результаты:

1.2.1 Цели профессиональной дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский).

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | | |
|--|---|--|---|
| | Знания и умения | Общие (личностные, метапредметные) | Дисциплинарные (предметные) |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические | ЛР 11 осознание духовных ценностей русского народа; ЛР 12 сформированность нравственного сознания, норм этичного поведения; ЛР 13 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и | ПР6 02 совершенствование умений создавать устные — монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний — не менее |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | <p>особенности личности;</p> <p>Зо 04.02 основы проектной деятельности</p> | <p>ценности;</p> <p>ЛР 14 осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>ЛР 15 ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>МРК 06 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>МРК 07 выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>МРК 08 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>МРК 09 оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>МРК 10 предлагать</p> | <p>100 слов; объем диалогического высказывания — не менее 7-8 реплик; совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>ПРб 06 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>МРК 11 координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку;</p> <p>МРК 12 проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.</p> <p>МРР 15 сформированность эмпатии, включающей способность сочувствовать и сопереживать, понимать эмоциональное состояние других людей и учитывать его при осуществлении коммуникации;</p> <p>МРР 16 сформированность социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться о них, проявлять к ним интерес и разрешать конфликты с учётом собственного речевого и читательского опыта;</p> <p>МРР 17 принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> | <p>применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>ПРБ 09 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | <p>МРР 18 принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;</p> <p>МРР 19 признавать своё право и право других на ошибки;</p> <p>МРР 20 развивать способность видеть мир с позиции другого человека;</p> | |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> | <p>Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста;</p> <p>Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> | <p>ЛР 16 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;</p> <p>ЛР 17 способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>ЛР 18 убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества;</p> <p>ЛР 19 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку;</p> <p>МРП 01 самостоятельно формулировать и</p> | <p>ПРБ 01 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности;</p> <p>об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей;</p> <p>сформированность ценностного отношения к русскому языку;</p> <p>ПРБ 03 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;</p> <p>МРП 02 устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров;</p> <p>МРП 03 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; .</p> <p>МРП 04 выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении;</p> <p>МРП 05 вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям;</p> <p>МРП 06 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта;</p> <p>МРК 01 осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>МРК 02 пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков,</p> | <p>и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую)</p> <p>информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять</p> <p>логику-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты</p> <p>разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения — не менее 150 слов);</p> |
|--|--|---|---|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>МРК 03 владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>МРК 04 аргументированно вести диалог;</p> <p>МРК 05 развернуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свое мнение, строить высказывание;</p> <p>МРР 01 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>МРР 02 самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>МРР 04 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>МРР 05 делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора;</p> <p>МРР 06 оценивать</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | <p>приобретённый опыт;</p> <p>МРР 07 стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания;</p> <p>постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</p> | |
| <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> | <p>ЛР 32 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>ЛР 33 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>ЛР 34 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>МРП 07 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета «Русский язык», способностью и готовностью к самостоятельному</p> | <p>ПР6 05 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств;</p> <p>совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;</p> <p>сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>ПР6 04 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 09.04 особенности произношения;</p> <p>Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности</p> | <p>поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>МРП 09 владеть разными видами деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>МРП 10 формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами;</p> <p>МРП 11 ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях;</p> <p>МРП 12 выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений;</p> <p>МРП 13 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать</p> | <p>информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, трафику, инфографику и другое (объем текста для чтения — 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>ПРб 07 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь функциональные стили, язык художественной литературы)</p> <p>ПРб 08 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-</p> |
|--|--|---|---|

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | <p>изменение в новых условиях;</p> <p>МРП 14 давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту;</p> <p>МРП 15 разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> | <p>выразительные средства языка в тексте;</p> |
| <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> | <p>Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> | <p>ЛР 23 готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>ЛР 24 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка;</p> <p>ЛР 25 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>ЛР 26 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> | <p>ПРБ 03 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения — не менее 150 слов);</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>ЛР 27 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>ЛР 28 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>ЛР 29 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>ЛР 30 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>ЛР 31 расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>МРП 17 уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия — в профессиональную среду; МРП 18 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>МРП 19 выдвигать новые</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем;</p> <p>МРП 21 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>МРП 22 создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);</p> <p>МРП 23 оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>МРП 24 использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | информационной безопасности; МРП 25 владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности. | |
|--|--|---|--|

1.3 Применение электронного обучения и технологий дистанционного образования

Реализация содержания программы возможна с применением электронного обучения и технологий дистанционного образования, открытых образовательных ресурсов.

1.4 Реализация содержания программы для обучающихся с ОВЗ

Реализация содержания профессиональной программы и контроль результатов ее освоения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем профессиональной учебной дисциплины и виды учебной нагрузки

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> |
|--|--------------------|
| Образовательная нагрузка (всего) | 46 |
| Самостоятельная работа | - |
| Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) | |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 46 |
| Профессионально ориентированное содержание | |
| в том числе: | |
| теоритическое обучение | |
| практическое обучение | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |

| | |
|---|----------|
| в том числе: самостоятельная работа над индивидуальным проектом (если предусмотрено) | |
| Консультации | |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> | 8 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|--|--|-------------|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | Содержание учебного материала | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения. - 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. | 6 | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Составление кроссвордов по теме «Продукты питания». 2. Овощи. Фрукты. 3. Способы приготовления. | 2 2 2 | |
| Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала | Содержание учебного материала | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» - имя существительное: его основные функции в предложении; - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения | 6 | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Написать сочинение на тему «Работа кухни». 2. Типы предприятий общественного питания. | 2 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|-------------------------------|
| | 3. Персонал. | 2 | |
| Тема 3. Составление меню. Названия блюд | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 1. Составить меню ресторана, кафе. | 2 | |
| Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. | | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 1. Кухонное оборудование. 2. Производственные помещения. | 2 2 | |
| Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда | Содержание учебного материала | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. | | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | 1. Кухонная посуда 2. Барная посуда | 2 2 | |
| Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане | Содержание учебного материала | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Составить диалог по теме «Заказ столика». | 2 | |

| | | | |
|--|--|-------------|-------------------------------|
| | 2. Составить диалог по теме «Решение конфликтов». | 2 | |
| | 3. В кафе. | 2 | |
| Тема 7. Система закупок и хранения продуктов | Содержание учебного материала | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Система закупок. 2. Система хранения продуктов. 3. В магазине. | 2 2 2 | |
| Тема 8. Организация работы официанта и бармена кулинарной обработки | Содержание учебного материала | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every. | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Составить диалоги на тему «обслуживание в баре». 2. Организация работы официанта. 3. Организация работы бармена. | 2 2 2 | |
| Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | Содержание учебного материала | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect. | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Подготовить презентации по национальным кухням 2. Кухня России. 3. Кухня Великобритании. | 2 2 2 | |
| | Всего | 46 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Оснащение учебного кабинета:

Для реализации программы учебной дисциплины в наличии имеется учебный кабинет английского языка. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Иностранный язык (английский)»;
- Технические средства обучения:

- компьютер

Комплект учебно-методической документации:

- программа учебной дисциплины,
- тематическое планирование,
- примерная программа учебной дисциплины.

3.2. Информационное обеспечения реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Gateway: General English Course book :учебник английского языка для учреждений НПО и СПО В.Г.Тимофеев [и др.]; под ред. В.Г. Тимофеева .-М.: Образовательно-издательский центр «Академия»,ОАО «Московские учебники»,2011.-240с.: ил.

2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.-320с.

3. 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 -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2011.-320с./

4. Английский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/В.П. Кузовлев [и др.].- М. :Просвещение , 2009-351с.

5. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2009.-336с.

6. Английский язык.10 класс: учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].-2-е изд.-М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2009.-248с.:ил.-(Английский в фокусе).

7. Английский язык.11 класс:учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].

8. -2-е изд.доп. и перераб. -М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2010.-244 с.:ил.-(Английский в фокусе).

3.2.2. Основные электронные издания

1. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.
2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
4. www.handoutsonline.com
5. www.english-to-go.com (for teachers and students)
6. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
7. www.icons.org.uk

3.2.3. 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.Голицынский -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.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

| Общая/профессиональная компетенция | Раздел/Тема | Тип оценочных мероприятий |
|---|--|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8. 1.9.</p> | <p>Заполнение формы резюме, Письма, Презентации, Постер, Ролевые игры, Заметки, Тесты, Устный опрос, Выполнение заданий дифференцированного зачета</p> |
| <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> | <p>Р 1 П/о-с, Р 2 П/о-с,</p> | <p>Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением заданий дифференцированного зачета.</p> |

5. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Дата | <p style="text-align: center;">Содержание и формы деятельности</p> <p style="text-align: center;"><i>Содержание - общая характеристика мероприятия.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i></p> | Место проведения | Коды ОК |
|---|---|---|---------|
| <p>01.09.22.</p> <p>Сентябрь</p> <p>30.09.22.</p> | <p>Всероссийский праздник «День знаний»</p> <p>Торжественная линейка.</p> <p>Английский язык в профессии повар.</p> <p>Введение в профессию (специальность)</p> | <p>Кабинет англ.яз.</p> | |
| <p>В теч. уч.года</p> | <p>Составление проекта по оборудованию повара.</p> <p>Составление распорядка дня повара.</p> <p>День народного единства</p> <p>Фестиваль национальной кухни.</p> | <p>Кабинет англ.яз</p> <p>Кабинет англ.яз</p> | |

Темы докладов

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Составление меню. Названия блюд
4. Кухня. Производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы официанта и бармена кулинарной обработки
9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Темы рефератов

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Составление меню. Названия блюд
4. Кухня. Производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы официанта и бармена кулинарной обработки
9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Темы индивидуальных проектов

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Составление меню. Названия блюд
4. Кухня. Производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы официанта и бармена кулинарной обработки
9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ «ГТТ»

О.В. Оноприенко

« ____ » _____ 2023г.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)**

(наименование общеобразовательного учебного предмета)

по специальности / профессии

43.01.09 Повар, кондитер.

(код и наименование специальности / профессии)

(год набора 2023, форма обучения очная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу общеобразовательного учебного предмета вносятся следующие изменения:

| Номер изменения | Раздел рабочей программы (пункт) | Номера листов | | | Основание для внесения изменений |
|-----------------|----------------------------------|---------------|-------|----------------|----------------------------------|
| | | замененных | новых | аннулированных | |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

протокол от « ____ » _____ 2023 г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)