

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</p> <p>применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний</p> <p>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</p> <p>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; 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</p> <p>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</p> <p>вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>ПРб 07 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной</p> <p>речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой),</p> <p>языке художественной литературы;</p> <p>совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных</p> <p>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.		
	Практические занятия	6	
	1. Составление кроссвордов по теме «Продукты питания».	2	
	2. Овощи. Фрукты.	2	
	3. Способы приготовления.	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		
	Практические занятия	6	
	1. Написать сочинение на тему «Работа кухни».	2	
	2. Типы предприятий общественного питания.	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	
	2. Система хранения продуктов.	2	
	3. В магазине.	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	
	2. Организация работы официанта.	2	
	3. Организация работы бармена.	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	
	2. Кухня России.	2	
	3. Кухня Великобритании.	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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8. 1.9.	Заполнение формы резюме, Письма, Презентации, Постер, Ролевые игры, Заметки, Тесты, Устный опрос, Выполнение заданий дифференцированного зачета
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Р 1 П/о-с, Р 2 П/о-с,	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением заданий дифференцированного зачета.

5. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дата	Содержание и формы деятельности <i>Содержание - общая характеристика мероприятия.</i> <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>	Место проведения	Коды ОК
01.09.22. Сентябрь 30.09.22.	Всероссийский праздник «День знаний» Торжественная линейка. Английский язык в профессии повар. Введение в профессию (специальность)	Кабинет англ.яз.	
В теч. уч.года	Составление проекта по оборудованию повара.	Кабинет англ.яз	
	Составление распорядка дня повара.		
	День народного единства Фестиваль национальной кухни.	Кабинет англ.яз	

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 «ТТТ»

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 изме- нения	Раздел рабочей программы (пункт)	Номера листов			Основание для внесения изменений
		заменен -ных	новых	аннули- рованн ых	
1					
2					
3					

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

_____,
протокол от « ____ » _____ 2023 г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)