

Министерство образования и науки Челябинской области  
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с.Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА:  
Приказом  
от «23» мая 2025 г. №192 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_ / Корюхов Д.А. /

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с.Октябрьское, 2025 г.

Программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (утверждённого Минобрнауки России приказом № 1569 от 09 декабря 2016 года, с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г., 3 июля 2024 г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер: 178/2024.

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр примерных программ: Протокол № 14 от 24.07.2024 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Аскерова А.Ф., преподаватель

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей профессиональных дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 10 от « » 2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Цель дисциплины ОП.07. Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
OK 9	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>46</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>46</b>
в т. ч.:	
практические занятия	46
Практическая подготовка	32
Самостоятельная работа <sup>2</sup>	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>3</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;</li> <li>– простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки</li> </ul>	<b>10</b>	OK 09
	<b>Практическая работа №1</b> Составление кроссвордов по теме «Продукты питания»	2	
	<b>Практическая работа №2</b> Чтение и перевод текста «Продукты питания»	2	
	<b>Практическая работа №3</b> Чтение и перевод текста «Способы кулинарной обработки»	2	
	<b>Практическая работа №4</b> Выполнение грамматических упражнений	4	

<b>Тема 2.</b> <b>Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	OK.09
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
	<b>Практическая работа №5</b> Сочинение на тему «Работа кухни»	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №6</b> Чтение и перевод текста «Типы организаций питания»	<b>2</b>	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	OK 09
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – artikel: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	<b>Практическая работа №7</b> Названия блюд	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №8</b> Составление меню ресторана, кафе	<b>2</b>	
<b>Тема 4.</b> <b>Кухня.</b> <b>Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK 09
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		
	<b>Практическая работа №9</b> Выполнение грамматических заданий по теме «Кухонное оборудование»	<b>2</b>	

<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	OK 09
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Практическая работа №10</b> Выполнение грамматических упражнений по теме «Сервировка стола»	<b>4</b>	OK 09
	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	<b>4</b>	
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Практическая работа №11</b> Выполнение грамматических заданий по теме «Обслуживание посетителей в ресторане» <b>Практическая работа №12</b> Составление диалогов по теме «Обслуживание посетителей в ресторане»	<b>2</b> <b>2</b>	OK 09
	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	<b>2</b>	
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Практическая работа №13</b> Выполнение грамматических упражнений по теме «Система закупок и хранения продуктов»	<b>2</b>	OK 09
	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №14</b> , составление диалогов «Организация работы официанта и бармена»	<b>2</b>	

<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b><u>12</u></b>	OK 09
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	<b>Практическая работа №15</b> Выполнение грамматических упражнений по теме «Кухни разных стран» <b>Практическая работа №16</b> Чтение, перевод текстов <b>Практическая работа №17</b> Подготовка презентации по национальным кухням	4 4 4	
	<b>Всего</b>	<b>46</b>	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения:

Кабинет «Иностранный язык» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером).

### **2.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
2. Голубев А. П. Английский язык: учеб.пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

#### **3.2.1. Электронные издания (ресурсы):**

1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964>(дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121>(дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанных бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).
2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).
3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Показатели освоенности компетенций</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>Знает:</p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);</p> <p>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;</p> <p>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование.</p> <p>Дискуссия.</p> <p>Участие в диалогах, ролевых играх.</p> <p>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.</p>
<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном</p>	

<p>письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас</p>	
--	---	--

--	--	--