

областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Профессия СПО

**43.01.09** Повар, кондитер

Ульяновск  
2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Минобрнауки РФ.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
Председатель ЦМК



/Н.А. Федосеева/  
Ф.И.О.

Протокол №1 от «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебно – методической работе



/Л.Н. Подкладкина/  
Ф.И.О.

от «30» августа 2017г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж-Межрегиональный центр компетенций»

РАЗРАБОТЧИК: Порфирьева Н.В., преподаватель «УАвиаК-МЦК»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, связана с освоением общих компетенций.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p><b>У1</b> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p><b>У2</b> владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p><b>У3</b> самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><b>У4</b> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p><b>У5</b> осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p><b>У6</b> обращаться за разъяснениями;</p> <p><b>У7</b> выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p><b>У8</b> вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p><b>У9</b> поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p><b>У10</b> завершать общение;</p> <p><b>У11</b> делать сообщения, содержащие</p>	<p><b>З1</b> профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p><b>З2</b> лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p><b>З3</b> простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p><b>З4</b> предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p><b>З5</b> имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>

	<p>наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p><b>У12</b> кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p><b>У13</b> в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><b>У14</b> небольшой рассказ (эссе);</p> <p><b>У15</b> заполнение анкет, бланков;</p> <p><b>У16</b> написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><b>У17</b> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p><b>У18</b> высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p><b>У19</b> отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p><b>У20</b> выявлять наиболее значимые факты;</p> <p><b>У21</b> определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><b>У22</b> извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p><b>У23</b> отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p><b>У24</b> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p><b>36</b> артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p><b>37</b> имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p><b>38</b> наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p><b>39</b> Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p><b>310</b> глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	88
в том числе:	
– теоретические занятия	Не предусмотрены
– практические занятия	86
– лабораторные занятия	Не предусмотрены
– контрольные работы	2
– курсовое проектирование	Не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– работа с конспектом лекций</li> <li>– составление сравнительных таблиц и логических схем для систематизации знаний</li> <li>– изучение нормативной и справочной документации</li> <li>– подготовка сообщений</li> <li>– составление кроссвордов</li> <li>– поиск сообщений в сети «Internet»</li> <li>– работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе</li> </ul>	
Промежуточная АТТЕСТАЦИЯ в форме дифференцированного зачета в 6, 8 семестрах	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
ВВЕДЕНИЕ		1	
<b>РАЗДЕЛ 1 ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>			
Тема 1.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).</p> <p>Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	11	ОК 1-5,9,10
Тема 1.2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>	6	ОК 1-5,9,10

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
Тема 1.3. Составление меню и названия блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-5,9,10
	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить меню ресторана, кафе		
Тема 1.4. Кухня: производственные помещения и оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-5,9,10
	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.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнить лексико-грамматические упражнения; описать производственные помещения и оборудование на английском языке		
Тема 1.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	<b>Содержание учебного материала</b>	7	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 4 и № 5: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
	<b>Контрольная работа № 1</b>	1	
	Дифференцированный зачёт	2	



<b>РАЗДЕЛ 2</b>			
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ</b>			
Тема 2.1 Обслуживание посетителей в ресторане	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»		
Тема 2.2 Система закупок и хранения продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнить лексико-грамматические упражнения; реферативный перевод текстов по теме		
Тема 2.3 Организация работы официанта и бармена	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 7 и № 8: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Составить диалоги на тему «обслуживание в баре»		
Тема 2.4 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов		
	<b>Контрольная работа № 2</b>	1	
<b>Дифференцированный зачёт</b>		2	
<b>Всего</b>		<b>88</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии кабинета «Иностранного языка»;

#### *Оборудование кабинета:*

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования

Мебель для использования аппаратуры

#### *Технические средства обучения*

Лингафонное оборудование (15 компьютеров)

Интерактивная доска Interwrite, экран

Документ-камера

Проектор Eiki

Проектор Epson

Комплект наушников 15(шт.)

Видеомагнитофон

Коммутатор

Проигрыватель Tascam CD-500

Компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, колонки

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

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

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

3. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2014.-272с.(Серия «English»).
4. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2011.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
5. Агабекян И.П.Английский язык в сфере обслуживания: учебное пособие,И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Феникс, 2013-378с.

#### ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ

6. [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.

7. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
8. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
  
9. [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)
10. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)
11. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)
12. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
13. Методические материалы
14. [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio
15. [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)
16. [www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)
17. [www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) -
18. [www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).
19. [www.hltmag.co.uk](http://www.hltmag.co.uk) (articles on methodology)
20. [www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
21. [www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more)
22. [www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)
23. [www.longman.com](http://www.longman.com)
24. [www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)
25. [www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)
26. [www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)
27. [www.britishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.britishcouncil.org/learnenglish.htm)
28. [www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)
29. [www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise) N/
30. [www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com)
  
31. [www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com)
32. [www.teachitworld.com](http://www.teachitworld.com)
33. [www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org)
34. [www.coilins.co.uk/corpus](http://www.coilins.co.uk/corpus)
35. [www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com)

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>У1 использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>У2 владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>У3 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>У4 участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>У5 осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>У6 обращаться за разъяснениями;</p> <p>У7 выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>У8 вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>У9 поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>У10 завершать общение;</p> <p>У11 делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i></p> <p><i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i></p> <p><i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-диктантов;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов, выполнении заданий</li> <li>в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul>

<p>У12 кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>У13 в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>У14 небольшой рассказ (эссе);</p> <p>У15 заполнение анкет, бланков;</p> <p>У16 написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>У17 понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>У18 высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>У19 отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>У20 выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>У21 определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>У22 извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>У23 отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>У24 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>		
<p>31 профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>32 лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i></p> <p><i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i></p> <p><i>Правильное построение простых предложений, диалогов в</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul>

<p>33 простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>34 предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>35 имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>36 артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>37 имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>38 наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>39 Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>310 глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>	<p><i>утвердительной и вопросительной форме</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b>  <i>в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</i></p>
---	---	--

