

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»

_____ А.В. Симашева

« 29 » 08 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения России № 355 от 24 мая 2022г, зарегистрированного Министерством юстиции России (регистрационный № 68984 от 24 июня 2022г) по профессии 43.01.09Повар, кондитер

- на основе примерной программы «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для профессиональных образовательных организаций, 2022 г. ФГБОУ ДПО ИРПО.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж»

Разработчик:

Шишова Г.П. преподаватель

Принято на заседании педагогического совета протокол №1 от 29.08.2024

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП7 «Иностраннный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК,	Умения	Знания
ОК 01-07 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3 ОК 02, ОК04 ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд	- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; Логичное построение Диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия
ЛР 32	Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	Объем часов
Вид учебной работы	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
Всего	36
Лекции	2
Практические занятия	34
Самостоятельная работа	
Консультации	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Продукты питания и способы кулинарной обработки (10 часов)	1/1 1.Первичное закрепление лексики по теме «Продукты питания»	1	Ок07ПК1.3 ЛР 16,32
	1/2 2.Практика навыков поискового чтения	1	Ок01 ПК1.1 ЛР 16,32
	1/3 3Повторение грамматического материала-Местоимения	1	Ок05ПК3.1 ЛР 16,32
	1/4 4.Выполнение лексико-грамматические упражнения	1	ОК04 ЛР 16,32
	1/5 5.Повторение лексико-грамматического материала - Простые нераспространенные предложения	1	Ок08ПК2.3 ЛР 16,32
	1/6 6.Практика навыков употребления простых нераспространенных предложений в письменной и устной речи	1	Ок02ПК3.2 ЛР 16,32
	1/7 7.Повторение грамматического материала - Порядок слов в утвердительных, вопросительных и в отрицательных предложениях	1	Ок06ПК1.2 ЛР 16,32
	1/8 8.Практика навыков аудирования и чтения коротких текстов	1	ОК01 ЛР 16,32

	1/9 9.Урок-презентация Практика навыков устной диалогической и монологической речи по теме- «Способы кулинарной обработки»	1	ОК08 ЛР 16,32
	1/10 1/10.Выполнение заданий на закрепление лексического и грамматического материала по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	1	ОК08 ЛР 16,32
Тема 2 Типы предприятий общественного питания и работа персонала 4часа	1/11 1.Первичное закрепление лексики по тем «Типы предприятий общественного питания и работ персонала»	1	Ок05ПК5.2 ЛР 16,32
	1/12 2.Практика навыков изучающего чтения текста	1	ОК04 ЛР 16,32
	1/13 3.Повторение грамматического материала «Имена существительные в единственном и множественном числе и исключения»	1	ОК08 ЛР 16,32
	1/14 4Закрепление лексического и грамматического материала	1	ОК02 ЛР 16,32
Тема 3. Составление меню. Названия блюд 4часа	1/15 1.Первичное закрепление лексики по теме «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»	1	ОК06 ЛР 16,32
	1/16 2.Практика навыков письменной речи- «Составление меню»	1	ОК02 ЛР 16,32
	1/17 3 Повторение грамматического материала «Артикли»	1	ОК05 ЛР 16,32
	1/18 4.Практика навыков употребления определенного и неопределенного артиклей, нулевой артикль	1	ОК02 ЛР 16,32
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование (3 часа)	1/19 1. Первичное закрепление лексики по теме «Кухня. Производственные помещения и оборудование» Повторение грамматического материала «Степени сравнения прилагательных и исключения»		Ок03ПК5.3 ЛР16,32

	1/20 2.Практика навыков аудирования и поискового чтения с заданиями	1	Ок08ПК6.1 ЛР 16,32
	3/21 Лекция 1. Презентация «Кухонная посуда в разных странах»	1	ОК04 ЛР 16,32
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда 2 часа	1/.22 1.Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»	1	Ок02ПК6.5 ЛР16,32
	1/23 2.Практика употребления Настоящего простого времени в устной и письменной речи	1	ОК10 ЛР 16,32
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане 4 часа	24 1.Урок – ролевая игра Повторение лексического материала «Фразы речевого этикета»	1	ОК07 ЛР 16,32
	1/25 2.Повторение грамматического материала «Количественные местоимения	1	ОК06 ЛР 16,32
	1/26 3Практика поискового чтения и обсуждения текста «В ресторане»	1	ОК04 ЛР16,32
	1/27 4 Практика навыков устной диалогической речи по ситуациям	1	ОК04 ЛР 16,32
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов (2 часа)	1/28 1Первичное закрепление лексики по теме «Система закупок и хранения продуктов»	1	Ок02ПК3.2 ЛР16,32
	1/29 2.Повторение времен группы«Contineous»– продолженного времени	1	Ок08ПК2.3 ЛР 16,32
Тема 8. Организация работы официанта и бармена-2ч.	1/30 1 Лекция2. Презентация по теме «Работа в организациях общественного питания разных стран»	1	ОК02ПК6.3 ЛР 16,32
	1/31 2Введение в тему«Организация работы официанта и бармена» Лексика		Ок02ПК6.5 ЛР16,32
Тема 9.	1/32	1	Ок02 ПК3.2 ЛР 16,32

Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд 6ч	1 Практика навыков поискового чтения с последующим заданием «Кухни народов мира»			
	1/33	2 Выделение основной информации из прослушанного и прочитанного текста	1	Ок07ПК1.3 ЛР 16,32
	1/34	3 Формирование навыков письменной речи- написание рецепта	1	Ок05ПК5.2 ЛР 16,32
	1/35	4 Повторение лексического и грамматического материала	1	ОК07 ЛР 16,32
	1/36	5 Дифференцированный зачет	1	ОК08 ЛР 16,32
Итого	36ч.	36 (ЛПЗ-34часов+Лекция- 2 часа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности» оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическая и справочная литература;
- классная доска;
- таблицы демонстрационные;
- таблицы раздаточные.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- лингафонное оборудование;
- компакт-диски.

-

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Голубев А.П., Балюк Н. В, Смирнова И. Б. Английский язык. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Издательство «Академия», 2021. 336 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности самостоятельно, совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Бальная система оценивания или оценка	Оценка выполнения самостоятельной работы, фронтальный опрос, Оценка выполнения практических заданий, тестирование, контрольные работы
Знания: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Скорочтение, выполнение грамматически упражнений	Оценка выполнения практических занятий, тестирование, комбинированный опрос