

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020)

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВД 2	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</i>
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Самостоятельная работа	4
Объем программы	64
теоретическое обучение	
практические занятия	64
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Продукты питания и продуктовые магазины	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 1. Продукты питания и продуктовые магазины Продуктовые магазины. Овощи и фрукты и их качественная характеристика. «Супермаркет», «Восточный базар».	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 2. Способы кулинарной обработки, свойства и продукты питания. Способы кулинарной обработки, свойства и продукты питания.		2	
	Практическое занятие № 3. Кухонные операции. Изучение глаголов, обозначающих операции по приготовлению пищи.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 1. Составить глоссарий по темам «Продуктовые магазины», «Количества продуктов». Составить кроссворд по теме: «Овощи и фрукты»			
Тема 2. Прием пищи	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 4. Заведения общественного питания Рестораны, кафе, столовые. «В столовой колледжа».	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 5. Приемы пищи в странах мира. Прием пищи, их названия. Названия блюд.		2	
	Практическое занятие № 6. Оформление заказа провизии для магазина		2	
Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	Тематика практических занятий		4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 7. Структура меню и рецепты блюд Виды меню и структура меню. Примерное меню первого класса ресторана	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 8. Рецепты блюд. Образец составления меню. Составление, оформление рецептов блюд, формирование меню.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 2. Составить меню ресторана или кафе на английском языке			
Тема 4. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Характеристика Европейской кухни. Характеристика Русской национальной кухни. Профессиональные глаголы.	1,2,3	2	
	Практическое занятие №10. Национальные кухни стран Азии. Традиционные блюда азиатской кухни. Рецепты приготовления блюд.		2	

	Практическое занятие №11. Шеф-повар в ресторане. Рекомендации шеф-поваров. Блюда от шеф-повара.			
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Тематика практических занятий		4	ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.8, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 12. Кухонная, сервировочная посуда. Столовые приборы и посуда. Приборы для подачи блюд. Сервировка стола в разных стилях.	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 13. Барная посуда. Правила сервировки.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 3. Подготовить презентацию на английском языке на тему: Сервировка стола в разных стилях			
Тема 6. Технология приготовления блюд	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 14. Технология приготовления блюд Приготовление пищи. Методы приготовления пищи	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 15. Кухня, производственные помещения и оборудования.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 4. Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме			
Тема 7. Вкусы и качества блюд	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие №16. Вкусы и качества блюд Мясные и рыбные блюда. Молочные блюда. Напитки	1,2,3	2	
	Практическое занятие №17. Специи. Специи как один из способов улучшения кулинарных свойств блюда.		2	
Тема 8. Моя профессия - повар	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 18. Моя профессия - повар Устройство на работу. Правила составления резюме. Собеседование при приеме на работу.	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 19. Правила соблюдения безопасности продуктов питания Аспекты безопасности продуктов питания при приготовлении блюд.		2	
	Практическое занятие № 20. Техника безопасности Техника безопасности на рабочем месте.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа № 5. Составить резюме на английском языке			
Тема 9. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	Тематика практических занятий		4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 21. Способы приготовления хлебобулочных изделий. Виды теста и изделия из него. Способы замеса теста.	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 22. Кондитерские изделия. Пироги, кондитерские изделия. Десерты.		2	

Тема 10. Посещение и обслуживание в ресторане.	Тематика практических занятий		6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 23. Посещение ресторана. Обслуживание в ресторане. Как сделать заказ. Наличный и безналичный расчет.			
	Практическое занятие № 24. Жалобы и претензии. Пути урегулирования конфликтов. Книга отзывов и предложений.		2	
	Практическое занятие № 25. Обслуживание посетителей в ресторане. Прием гостей в ресторане. Обслуживание мероприятий		2	
Тема 11. Здоровое питание	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 26. Здоровое питание Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки. Рацион. Вегетарианство		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие № 27. Диетическое питание Виды диет, их разработка. Распространенные диеты. Учет белков, жиров, углеводов блюда. Расчет энергетической ценности		2	
	Самостоятельная работа № 6. Составить и выучить глоссарий по всем пройденным темам. Подготовится к зачету			
Всего:			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Иностранного языка»;

-письменные столы и стулья для студентов

-стол письменный

-доска магнитно- меловая

-мультимедийный проектор

-принтер

-аудиовизуальные средства

-программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания.

English for cooking and catering [Текст]: учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 8-е изд.

- М.: Академия, 2016 - 319 с.

Дополнительные источники

1. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей.- М., 2016,-282с.

2. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. – М.,2016,-256с.

3. И.П.Агабекян. Английский для обслуживающего персонала.-Ростов-на-Дону, «Феникс», 2014

4. С.Л.Ефимов. Русско-английский разговорник официанта и бармена. М., 2012.- 334с.

5.Ю.Б.Голицынский. Spoken English: пособие по разговорной речи.-СПб, «Каро», 2012

6.Elementary English for the restaurant industry. Students' Book. – Longman, 112с.

7.Elementary English for the restaurant industry. Workbook. – Longman, 79с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
– профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; – лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; – 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; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; – имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; – наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little – глагол, понятие глагола-связки; – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect	– находит и использует профессиональную лексику на иностранном языке; – использует лексический и грамматический минимум при ведении диалогов на бытовые и профессиональные темы; – составляет сообщения по изучаемым темам; – читает ТТК блюд и изделий на иностранном языке; – использует правильное построение простых предложений устной и письменной речи	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ № 1-10: - чтение и перевод текстов и рецептов; - устные ответы - составление глоссария по темам занятий
Умеет:		

– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения	– применяет профессиональную терминологию на иностранном языке; – владеет лексическим и грамматическим минимумом; – применяет правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	Оценка тестовых заданий; Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-10
--	---	--