

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»  
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
*Профессиональное училище АГАСУ*  
*ПУ АГАСУ*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ.07    Иностранный язык в профессиональной деятельности**

*(индекс, название дисциплины)*

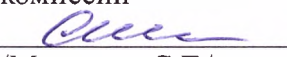
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

*(код и наименование специальности)*

Квалификация повар-кондитер

*(согласно ФГОС)*

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
общепрофессиональных  
дисциплин  
Протокол № 6 от  
«14» 04 2025 г.  
Председатель методической  
комиссии  
  
/Морозова С.Г./

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
ПУ АГАСУ  
Протокол № 5 от  
«25» 04 2025 г.

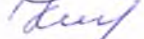
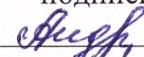
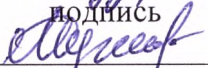
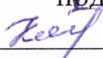

УТВЕРЖДЕНО  
И.о.директора  
ПУ АГАСУ  
/Е.Ю. Ибатуллина/  
«25» 04 2025 г.

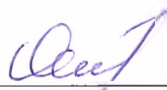


Составители: преподаватель ПУ АГАСУ  / Шантемирова З.Э./

Рабочая программа ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебного плана  
43.01.09 Повар, кондитер на 2025 г.н.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ		/ А.В.Калюжина /
	подпись	
Педагог- библиотечарь		/ Е.В.Андрейченко /
	подпись	
Заместитель директора по УПР		/ Р.Г.Мулямина /
	подпись	
Заместитель директора по УР		/ А.В.Калюжина /
	подпись	
Рецензент:		
Директор ООО «ИнфоПрод»		/Е.В. Фоменко/
	подпись	

Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО  /А.П.Гельван/  
подпись

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины... ..	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	13

# **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар.Кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области строительства.

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

## **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью;
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);

- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

- лексический минимум, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

- особенностей произношения;

- правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Объем ОПЦ 44 часа, в том числе:

практические занятия 44 часа

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	44
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	учебным планом не предусмотрены
практические занятия (если имеются)	44
лабораторные занятия (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
Консультация (если имеются)	-
самостоятельная работа (если имеются)	-
<b>Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Лингвострановедческие реалии изучаемого языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	2
	1   Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы не предусмотрены		
	Практические занятия : №1 Фонетика, лексика, грамматика изучаемого языка.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена		
<b>Тема 1.2. Персональная информация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	2
	1   Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы не предусмотрены		
	Практические занятия: №2 Имя существительное: его основные функции в предложении.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена		
<b>Раздел 2. Развивающий курс</b>		<b>27</b>	
<b>Тема 2.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	1   Лекции не предусмотрены		
	Лабораторные работы не предусмотрены		
	Практические занятия: №3. Продукты питания №4. Способы кулинарной обработки №5. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж	1 1 1	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена		
<b>Тема 2.2 Типы предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	1   Лекции не предусмотрены		

<b>общественного питания и работа персонала</b>	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №6. Типы предприятий общественного питания №7. Работа персонала №8. Множественное число существительных		1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1	<b>Лекции</b> не предусмотрены		
	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №9. Названия блюд №10. Виды меню и структура меню №11. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой		1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.4. Кухня.Оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	<b>Лекции</b> не предусмотрены		
	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №12. Кухонное оборудование		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.5 Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	<b>Лекции</b> не предусмотрены		
	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №13. Производственные помещения №14. Степени сравнения прилагательных		1 1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1	<b>Лекции</b> не предусмотрены		



<b>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №15. Кухонная, сервировочная посуда №16. Барная посуда №17. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.7. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1	Лекции не предусмотрены		
	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №18. Обслуживание посетителей №19. В ресторане №20. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.8. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1	Лекции не предусмотрены		
	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №21. Система закупок продуктов №22. Система хранения продуктов №23. Времена группы Continuous		1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.9. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2
	1	Лекции не предусмотрены		
	<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены			
	<b>Практические занятия:</b> №24. Организация работы официанта №25. Организация работы бармена №26. Неопределенные наречия		1 1 1	
	<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена			
<b>Тема 2.10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	2

<b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	1	<b>Лекции</b> не предусмотрены		
		<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены		
		<b>Практические занятия:</b> №27. Кухни разных стран №28. Рецепты приготовления блюд №29. Совершенные времена глагола: Present,Past,Future Perfect	1 1 1	
		<b>Самостоятельная работа</b> обучающихся не предусмотрена		
	<b>Раздел 3 Профессиональная деятельность</b>			
<b>Тема 3.1 Технический перевод</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	<b>2</b>
	1	<b>Лекции</b> не предусмотрены		
		<b>Лабораторные работы</b> не предусмотрены		
		<b>Практические занятия:</b>	15	
		№30. Профессиональный рост и карьера.	1	
		№ 31-32. Профессиональные навыки и умения.	2	
		№33. Планирование работы и рабочего времени.	1	
		№34. Документы (письма, контракты)	1	
		№35. Детали, механизмы.	1	
		№36. Оборудование, работа.	1	
		№37. Производственные помещения.	1	
		№38. Инструкции, техника безопасности.	1	
		№39. Деловой английский.	1	

	№40. Работа с технической информацией.	1	
	№41. Особенности технического перевода.	1	
	№42-43. Изучение История развития World Skills International.	2	
	№44. Участие в профессиональных конкурсах .	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> не предусмотрена		
	<b>Всего:</b>	<b>44</b>	

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

### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета иностранного языка.

аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет для самостоятельной работы

1. Доска учебная
2. Рабочее место преподавателя
3. Комплект учебной мебели на  
25 чел.
4. Наглядные пособия
5. Переносной мультимедийный  
комплект
6. Доступ к информационно-  
коммуникационной сети «Интернет».

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,  
дополнительной литературы**

#### **Основная литература**

1. Гарагуля С.И. Английский язык для студентов технических колледжей - М.: Феникс, 2020
2. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б.. Английский язык для технических специальностей - EnglishforTechnicalColleges: учебник для

студентов учреждений среднего проф. Образования - 6-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2021

3. Карпова Т.А. English for Colleges. Английский язык для колледжей: учебное пособие -М.: КноРус, 2020

4. Кушникова Г. К. Electrical Power (обучение профессионально-ориентированному чтению) -М.: Флинта, 2020

#### **Дополнительные источники**

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б.. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.

2. Смирнова И.Б., Голубев А.П., Жук А.Д. Английский язык для всех специальностей (СПО) М.: КноРус, 2020.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Информационный портал. (Режим доступа): URL: <http://www.learn-english.ru>

2. Информационный портал. (Режим доступа): URL: <http://ok-english.ru/angliyskiy-dlyaelektrikov/>

3. Информационный портал. (Режим доступа): URL: <https://nsportal.ru/shkola/inostrannyeyazyki/angliyskiyyazyk/library/2016/03/28/metodicheskie-rekomendatsii-po>

4. Информационный портал. (Режим доступа): URL: [https://infourok.ru/uchebnoe\\_posobie\\_elektrotehnika\\_na\\_angliyskom\\_yazyke-304585.htm](https://infourok.ru/uchebnoe_posobie_elektrotehnika_na_angliyskom_yazyke-304585.htm)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знания:</b>	
<p>–правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  –основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  –лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  –особенностей произношения;  –правил чтения текстов профессиональной направленности  ОК 01., ОК 04.,ОК 09.</p>	<p>Демонстрация знаний по правилам построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Демонстрация знаний по лексическому минимуму, относящемуся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>
<b>Умения</b>	
<p>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью;  -понимать тексты на базовые профессиональные темы  -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  —читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем)  -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  ОК 01., ОК 04.,ОК 09.</p>	<p>Демонстрация умений понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью.  Демонстрация умений понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях  Демонстрация умений читать и переводить тексты профессиональной направленности.  Демонстрация умений общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности  Демонстрация умений поддерживать краткий разговор на производственные темы  Демонстрация умений писать простые связные сообщения на профессиональные темы.</p>