

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)

2025

ОДОБРЕНА
методической комиссией
общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № 6 от
«25» 04 2025 г.
Председатель методической
комиссии
С.Г.
/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 З.Э. / 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

Калюжина

/ А.В.Калюжина /

подпись

Педагог- библиотекарь

Андрейченко

/ Е.В.Андрейченко /

подпись

Заместитель директора по УПР

Муляминова

/ Р.Г.Муляминова /

подпись

Заместитель директора по УР

Калюжина

/ А.В.Калюжина /

подпись

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоКондитор»

Фоменко

/ Е.В. Фоменко /

подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО

Гельван

/ 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 объяснять 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 минимума, 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:

OK 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

OK 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

OK 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
в том числе:	
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)	-
Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса	

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

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

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

Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	1	Лекции не предусмотрены		
		Лабораторные работы не предусмотрены		
		Практические занятия:		
		№27. Кухни разных стран	1	
		№28. Рецепты приготовления блюд	1	
№29. Совершенные времена глагола: Present,Past,Future Perfect				
Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена				
Раздел 3 Профессиональная деятельность				
Тема 3.1 Технический перевод	Содержание учебного материала			15
	1	Лекции не предусмотрены		2
		Лабораторные работы не предусмотрены		
		Практические занятия:		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	
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена		
	Всего:	44	

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/angliiskiyazyk/library/2016/03/28/metodicheskie-rekomendatsii-po>

4. Информационный портал. (Режим доступа): URL: 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
Знания:	
-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.	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
Умения	
- 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 объяснять 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.	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.