

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ
ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
Астраханской области высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)
СТРОИТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
КОЛЛЕДЖА ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА
(ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.07 Иностраный 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 №8 от
«27» 04 2026 г.
Председатель методической
комиссии Сен
/Морозова С.Г./

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
СО колледжа ЖКХ
АГАСУ
Протокол № 4 от
«28» 04 2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Директор
колледжа ЖКХ АГАСУ
Ибадуллина
/Е.Ю. Ибатуллина/
от «28» 04 2026 г.

Составитель (и): преподаватель З.Э.Шантемирова / З.Э.Шантемирова /

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 2026 г.н. с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Согласовано:

Старший методист

Богатырева В.А. / Богатырева В.А. /
подпись

Педагог- библиотечарь

Е.В.Андрейченко / Е.В.Андрейченко /
подпись

Заместитель директора по УПР

Р.Г.Мулямина / Р.Г.Мулямина /
подпись

Заместитель заведующего по УПР

Калюжина А.В. / Калюжина А.В. /
подпись

Рецензент:

Директор ООО «ИнфоПрод»

Е.В.Фоменко /Е.В.Фоменко/
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО

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

| | | | | |
|---|---|--------------------------------|-------------|---|
| 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 | | | |
| | Содержание учебного материала | | 3 | |
| Тема 2.3. Составление меню. Названия блюд | 1 | Лекции не предусмотрены | | 2 |
| | Лабораторные работы не предусмотрены | | | |
| | Практические занятия: №9. Названия блюд №10. Виды меню и структура меню №11. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой | | 1 1 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена | | | |
| | Содержание учебного материала | | 1 | |
| 1 | Лекции не предусмотрены | | | |
| Тема 2.4. Кухня.Оборудование | Лабораторные работы не предусмотрены | | | |
| | Практические занятия: №12. Кухонное оборудование | | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена | | | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Лекции не предусмотрены | | |
| Тема 2.5 Производственные помещения и оборудование | Лабораторные работы не предусмотрены | | | |
| | Практические занятия: №13. Производственные помещения №14. Степени сравнения прилагательных | | 1 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена | | | |
| | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Лекции не предусмотрены | | |
| 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 | | | |
| | Содержание учебного материала | | 3 | |
| Тема 2.7. Обслуживание посетителей в ресторане | 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 | | | |
| | Содержание учебного материала | | 3 | |
| Тема 2.8. Система закупок и хранения продуктов | 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 | | | |
| | Содержание учебного материала | | 3 | |
| Тема 2.9. Организация работы официанта и бармена | 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 | | | |
| | Содержание учебного материала | | 3 | |
| 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 №28. Рецепты приготовления блюд №29. Совершенные времена глагола: Present,Past,Future Perfect | | 1 1 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена | | | |
| Раздел 3 Профессиональная деятельность | | | | |
| Тема 3.1 Технический перевод | Содержание учебного материала | | 15 | 2 |
| | 1 | Лекции не предусмотрены | | |
| | 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/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

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: | |
| <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> |
| Умения | |
| <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> |