

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакский филиал ГБПОУ РК  
«Романовского колледжа индустрии  
гостеприимства»

  
А.Н. Загорулькин  
«» 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**НАПРАВЛЕННОСТИ**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
По профессии 19.01. 17 «Повар, кондитер»  
На базе среднего общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 10 от «26» 06 2016 г.  
Председатель МК  
 Э.М. Аблямитова

Судак  
2016

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798, ред. от 09.04.2015г.), Приказа Минтруда России от 08.09.2015г. № 610 «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. №39023).

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Гребнева Любовь Михайловна- преподаватель

Загорулькин Александр Николаевич – Заведующий Судакским филиалом ГБПОУРК «РКИГ», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна-методист

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Иностранный язык по профессиональной направленности» является вариативной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

ОП.06 «Иностранный язык по профессиональной направленности», направлением профессиональной подготовки в Судакском филиале является английский язык

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

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной направленности»

#### **уметь:**

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке;
- работать с источниками профессиональной информации на английском языке;

#### **знать:**

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на английском языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной направленности» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК. 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК. 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК. 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК. 2.2	Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК. 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК. 2.4	Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК. 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК. 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК. 3.2	Готовить простые супы.
ПК. 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК. 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК. 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК. 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК. 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК. 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК. 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК. 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК. 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты.
ПК. 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК. 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК. 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК. 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК. 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК. 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и использовать в оформлении шоколадную и карамельную продукцию
ПК. 8.6	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.7	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
Лекционные занятия	8
Практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	14
<i>Итоговая аттестация – диф. зачет</i>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык по профессиональной направленности»

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
Тема 1 Приготовление блюд из овощей и грибов	<b>Содержание</b> 1. Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме: (Приготовление блюд из овощей и грибов Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.) <b>Практические занятия:</b> 1 Чтение и перевод текстов, просмотр видеоматериалов, 2 Выполнение лексико-грамматических упражнений 3. Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	6 1 3 1 1 2	2
Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<b>Содержание</b> 1. Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме (Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста) <b>Практические занятия:</b> 1:Чтение и перевод текстов, 2. Выполнение лексико-грамматических упражнений, тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью. 3 Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью	6 2 1 3 1 1	2



	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	2	
Тема 3 Приготовление супов и соусов	<b>Содержание</b>	6	
	Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме (Приготовление супов и соусов. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении супов и соусов. Технология приготовления супов и соусов.)	2	
	<b>Практические занятия:</b>	1	2
	1. Чтение и перевод текстов,	3	
		1	
	2. Просмотр видеоматериалов, выполнение лексико-грамматических упражнений,	1	
	3. Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневными бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	2	
Тема 4 Приготовление блюд из рыбы	<b>Содержание</b>	6	
	Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме (Приготовление блюд из рыбы. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.)	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	2
	1. Чтение и перевод текстов.	3	
		1	
	2. Просмотр видеоматериалов, выполнение лексико-грамматических упражнений,	1	
	3. Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневными бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	2	
Тема 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<b>Содержание</b>	6	
	Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме (Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.)	1	2
	<b>Практические занятия:</b>	3	
	1. Чтение и перевод текстов, просмотр видеоматериалов.	1	
	2. выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	

	Зтренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневными ситуациями и профессиональной деятельностью.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	2	
Тема 6 Приготовление холодных блюд и закусок	<b>Содержание</b>	6	2
	Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме: (Приготовление холодных блюд и закусок. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд и закусок)	1	
	<b>Практические занятия:</b>	3	
	1. Чтение и перевод текстов, просмотр видеоматериалов.	1	
	2. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
	3. Тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневными ситуациями и профессиональной деятельностью.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	1	
Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков	<b>Содержание</b>	6	2
	Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме (Приготовление сладких блюд и напитков. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков. Технология приготовления сладких блюд и напитков)	1	
	<b>Практические занятия:</b>	3	
	1.: Чтение и перевод текстов, просмотр видеоматериалов.	1	
	2 выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
	Зтренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневными ситуациями и профессиональной деятельностью.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.	2	
Тема 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	6	2
	Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме (Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий)	1	
	<b>Практические занятия</b>	3	
	1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1	

	2. Введение и закрепление лексико-грамматического материала по изучаемой теме:(чтение и перевод текстов, просмотр видеоматериалов.	1	
	3 Выполнение лексико-грамматических упражнений, тренировка навыков монологической и диалогической речи, связанной с повседневно-бытовыми ситуациями и профессиональной деятельностью.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Закрепление теоретического материала, изученного на практическом занятии; поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме. Дифференцированный зачет	1	
	<b>Всего:</b>	46	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### Оборудование учебного кабинета:

1. Персональный компьютер
2. Комплект мебели:
  - Офисный стол для преподавателя
  - Стол ученический
  - Стул ученический
  - Классная доска

##### Технические средства обучения:

1. Интерактивная доска
2. Компьютеры

##### Плакатно-печатные средства:

1. Иллюстративный материал
2. Наглядные пособия

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Linux
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет Office и др. специальные программы

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

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

##### Основные источники:

1. Сидорова Ю.Ю. Английский язык для ресторанного сервиса, Москва, Издательский центр «Академия» 2012 год. 180 с.

##### Электронные источники:

1. Веренич Н.И. Английский язык для колледжей = English for Colleges [Электронный ресурс]: пособие для учащихся/ Веренич Н.И., Тихонова В.П.— Электрон. текстовые данные.— Минск: ТетраСистемс, 2011.— 368 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28039>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Попов Е.Б. Иностранный язык для делового общения. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Попов Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 72 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/16673>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Английский язык [Электронный ресурс]: сборник тестовых заданий по дисциплине «Иностранный язык» (английский) для студентов 1-го курса/ — Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2012.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21950>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Слепович В.С. Перевод (английский – русский) = Translation (English – Russian) [Электронный ресурс]: учебник/ Слепович В.С.— Электрон. текстовые данные.— Минск: ТетраСистемс, Тетралит, 2014.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28183>.— ЭБС «IPRbooks»

**Интернет ресурсы:**

- 1) [www.alleng.ru](http://www.alleng.ru) – учебники на английском языке, грамматический, фонетический и лексический материал, топики, аудиоматериалы, тесты, СМИ
- 2) [www.englishteachers.ru](http://www.englishteachers.ru) – аудиоприложения к учебникам английского языка, презентации, тесты, диктанты, топики, обучающие компьютерные программы
- 3) [www.homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru) – грамматика, аудиоуроки, программы для запоминания слов, разговорники
- 4) [www.study.ru](http://www.study.ru) – уроки онлайн, грамматика, тесты, игры, топики, разговорники, словари, книги на английском

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

Контроль оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
-вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке -работать с источниками профессиональной информации на английском языке;	Текущий контроль: - Письменный опрос (тестирование, контрольная работа). - Устный опрос: чтение и перевод текстов (индивидуальный, фронтальный). - Перевод текстов профессиональной направленности. - Диалоги. Промежуточный контроль: экспертная оценка устных ответов (экзамен)
<b>Усвоенные знания:</b>	
- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;	Текущий контроль: - Письменный опрос (тестирование, контрольная работа). - Перевод текстов профессиональной направленности.
- различные виды речевой деятельности и формы речи;	- Диалоги.
- источники профессиональной информации на английском языке;	Устный опрос: чтение и перевод текстов (индивидуальный, фронтальный).
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.	- Перевод текстов профессиональной направленности. Промежуточный контроль: экспертная оценка устных ответов (экзамен).
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней	Работать с источниками профессиональной информации на английском языке;

устойчивый интерес	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителей.	вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке; знать различные виды речевой деятельности и формы речи;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке; знать различные виды речевой деятельности и формы речи;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Работать с источниками профессиональной информации на английском языке; знать лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работать с источниками профессиональной информации на английском языке; знать источники профессиональной информации на английском языке
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке; знать различные виды речевой деятельности и формы речи;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)	Работать с источниками профессиональной информации на английском языке; знать источники профессиональной информации на английском языке