Министерство образования и науки Республики Бурятия
Татауровский филиал
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 432/1
от "29" августа 2025г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ) профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Уровень освоения: базовый
Код и наименование профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения: очная
Профиль обучения: естественно-научный
Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Татаурово, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 43.01.09 Повар, кондитер от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024).
- Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 372

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии ТФ «БКТиС» от " 05" сентября 2025 г., протокол № 1

Председатель ЦК_____/ Ярохина М.Ю./
(подпись) (ФИО)

Согласовано:

Заведующий отделением по УПР ТФ «БКТиС»_____ / Семешко И.Н./
(подпись) (ФИО)

Организация-разработчик: Татауровский филиал Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Байкальский колледж туризма и сервиса"

Разработчик: _____ _____/ Семешко И.Н./
(подпись) (ФИО)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании ЦК ТФ «БКТиС»
(наименование ЦК)

Протокол № 1 от " 05 " сентября 2025 г.

Председатель ЦК _____/ Ярохина М.Ю./
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар-кондитер.**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский) является учебной дисциплины обязательной предметной области «Иностранный язык» ФГОС среднего общего образования.

В учебном плане учебная дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский) входит в состав дисциплин Общепрофессионального цикла раздела Профессиональной подготовки.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию. Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи.

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

- лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности;
- грамматический минимум по каждой теме УД;
- характерные особенности фонетики английского языка;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям, относящимся к Топ-50.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции

(ОК):
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке; Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Профессиональные компетенции (ПК):
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем часов (всего)	66
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) (всего)	58
в том числе:	
лекции	2
практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СПЕЦИАЛИСТА			
Тема 1.Продукты питания и способы их кулинарной обработки	Содержание учебного материала		ОК1 – ОК9 ПК1 – ПК5
	Повар, кондитер. Чем занимается?	2	
	Тематика практических занятий:		
	Практические занятия 1, 2: Вводный фонетический и лексический курс	2	
	Практические занятия 3, 4: Практика устной и письменной речи. Обобщенный грамматический курс.	2	
	Практические занятия 5, 6: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст А) At the Supermarket./В супермаркете.	2	
	Практические занятия 7, 8: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст В) At the Oriental Market / На восточном рынке.	2	
	Практические занятия 9, 10: Практика устной и письменной речи: выполнение лексических упражнений	2	
	Практические занятия 11, 12: Практика устной речи: составление рецептов и меню; описание приготовления блюд. Обобщающее занятие по теме.	2	
Тема 2. Объекты общественного питания	Содержание учебного материала		ОК1 – ОК9 ПК1 – ПК5
	Тематика учебных занятий:		
	Практические занятия 13, 14: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст А) Eating in Moscow /Где можно перекусить в Москве.	2	

	Практические занятия 15, 16: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст В) At the College Canteen / В столовой колледжа.	2	
	Практическое занятие 17: Практика устной речи: Miscellanea -работа с текстами (чтение, перевод, обсуждение тем и составление диалогов).	2	
Тема 3. Кухня народов мира	Содержание учебного материала		
	Тематика учебных занятий:		
	Практическое занятие 18: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст А) How Do the Americans Eat?/Как питаются американцы?	2	
	Практическое занятие 19: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст В) What Do the English Eat? / Как питаются англичане?	2	
	Практическое занятие 20: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст С) British Cuisine / Британская кухня.	2	
	Практическое занятие 21: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст А) Russian Cuisine / Русская кухня	2	
	Практическое занятие 22: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст В) Specialties of Russian Cuisine / Особенности русской кухни	2	
	Практическое занятие 23: Практика устной речи: Miscellanea - работа с текстами (чтение, перевод, обсуждение, составление диалогов).	2	
Тема 4. Обслуживание посетителей. Сервировка стола.	Содержание учебного материала		
	Тематика учебных занятий:		
	Практическое занятие 24: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст А) Menu Planning / Составление меню.	2	
	Практические занятия 25, 26: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст В) Setting the Table / Сервировка стола.	2	

	Практическое занятие 27: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст C) Choosing the Right Wine / Правильный выбор вина.	2	
	Практическое занятие 28: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст D) Serving Wines at a Restaurant / Сервировка вин в ресторане.	2	
	Практические занятия 29, 30: Практика устной речи (работа с текстами, выполнение лексических и грамматических упражнений, составление диалогов).	2	
	Практическое занятие 31: Практика устной речи: Miscellanea - работа с текстами (чтение, перевод, обсуждение, составление диалогов).	2	
Тема 5. Моя профессия – повар.	Содержание учебного материала		
	Тематика учебных занятий:		
	Практическое занятие 32: Практика устной речи: работа с текстами, выполнение лексических упражнений - (Текст A) My Profession is a Cook / Моя профессия – повар.	2	
	Практическое занятие 33: Практика устной речи: работа с текстами, выполнение лексических упражнений - (Текст B) Food Safety / Хранение пищевых продуктов.	2	
	Практические занятия 34, 35: Практика устной речи: работа с текстами, выполнение лексических упражнений - (Текст C) How I Got into Cooking / Как я стал заниматься поварским делом. (Текст D) Working His Way Up /Каждый работает по-своему.	2	
	Практическое занятие 36: Практика устной речи: Miscellanea - работа с текстами (чтение, перевод, обсуждение, составление диалогов); выполнение грамматических упражнений	2	
Тема 6. Здоровое питание.	Содержание учебного материала		
	Тематика учебных занятий:		
	Практическое занятие 37: Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст A) Eating for Good Health / Здоровое питание.	2	
	Практическое занятие 38: Практика устной речи: работа с текстом,	2	

	выполнение лексических упражнений - (Текст B) Vegetarianism. The Health Benefits. / Вегетарианство. Польза для здоровья.		
	Практическое занятие 39: Практика устной речи: работа с текстами, выполнение лексических упражнений - (Текст C) How much Sugar Do We Eat? / Сколько сахара мы съедаем? (Текст D) How to Stay Healthy. / Как оставаться здоровым.	2	
Консультация		**2**	
Промежуточная аттестация в виде экзамена		**6**	
Всего:		**66**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование

- доска классная;
- стол и стул для преподавателя;
- столы и стулья для учащихся;
- книжные полки;

2. Учебно-наглядные пособия

- плакаты, фотографии;
- схемы, таблицы;
- инструкционные карты, подготовленные преподавателем.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. И. Щербакова, Н.С. Звенигородская Учебник «Английский язык для специалистов сферы общественного питания», Москва, Издательский центр «Академия», 2014;
2. А. П. Голубев, А.П. Коржавый, И. Б. Смирнова Учебник «Английский язык для технических специальностей», Москва, Издательский центр «Академия», 2015;

Дополнительные источники:

1. Е. А. Васильева «Думай по-английски» (сборник упражнений); Москва, «ПРОСПЕКТ», 2014;
2. С. Петрова, О. Рудавин «Английский язык» (справочник по грамматике); Москва, «Торсинг. Полиграфиздат», 2015;
3. Т. В. Барановская «Тесты по грамматике английского языка», Москва, ЗАО «Дом славянской книги», 2014;

Интернет-ресурсы/сайты:

https://vk.com/luv_english ; http://www.zavuch.ru/ ; http://www.english-polyglot.com/

3.3. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть предусмотрен индивидуальный график обучения.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, создаются фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных результатов обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по результатам освоения дисциплины.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знать: - лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности; - грамматический минимум по каждой теме дисциплины	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: Устный опрос Тестирование Наблюдение и оценка результатов работы на практических занятиях Контроль и оценка результатов выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
Уметь: - общаться устно и письменно на английском языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: Устный опрос Тестирование Наблюдение и оценка результатов работы на практических занятиях Контроль и оценка результатов выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ОК 1 – ОК 9	Проявление интереса к профессиональной составляющей предмета; Полнота ответов при выполнении заданий, содержащих профессиональную лексику и терминологию; Осуществление поиска информации и применения информации;	Текущий контроль при проведении: Устный опрос Тестирование Наблюдение и оценка результатов работы на практических занятиях Контроль и оценка результатов выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация

	принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении заданий и во время работы в группе. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	в форме дифференцированного зачета
ПК ПК1. речевая ПК2.языковая ПК3. социокультурная ПК4.компенсаторная ПК5.учебно-познавательная	Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении устного опроса и тестирования. Наблюдение и оценка результатов работы на практических занятиях Контроль и оценка результатов выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета