

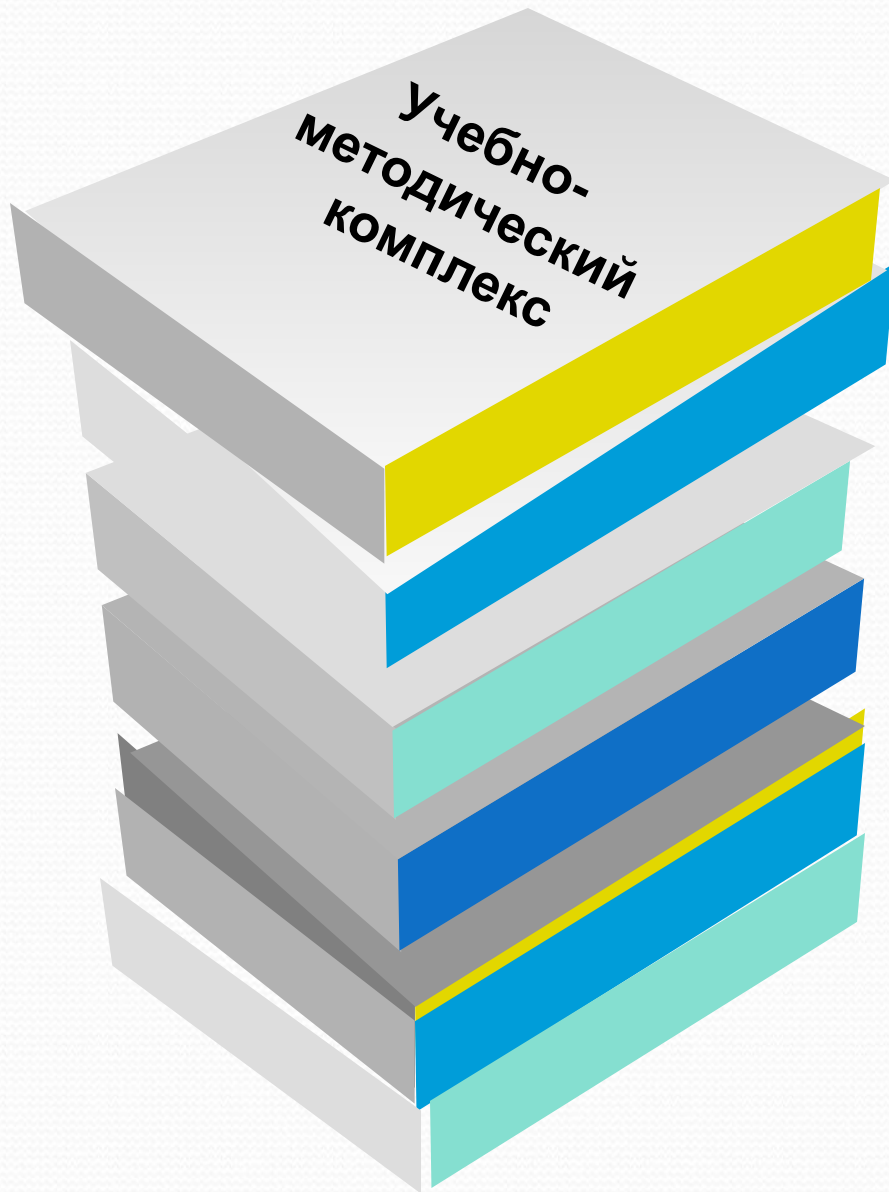
Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Современные требования к составлению учебно-методического комплекса по дисциплине «Иностранный язык»

Выполнила: Казанцева Марина
Владимировна,
преподаватель английского языка



учебного предмета/учебной ДИСЦИПЛИНЫ



Рабочая программа

Календарно-тематический план

Методические указания к
СР

Комплект контрольно-измерительных материалов

Вопросы к зачетам, экзаменам и т.д

Рабочая программа

1. Соответствие рабочей программы учебному плану.
2. Пояснительная записка.
3. Раздел «Контроль и оценка результатов освоения УД».
4. Структура и содержание рабочей программы.
5. Виды промежуточной аттестации.
6. Правильность оформления информационного обеспечения обучения.
7. Оформление в соответствии с макетом.
8. Наличие рецензии, экспертизы, экспертного заключения.
9. Наличие листа изменений (при необходимости).
10. Наличие МПА на 2021/2022 учебный год.

Рабочая программа

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Рабочая программа

Метапредметные компетенции

Универсальные учебные действия	Метапредметные планируемые результаты
Регулятивные универсальные учебные действия	
Целеполагание	- Самостоятельно определять цели деятельности, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; - Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.
Планирование	- Выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; - Самостоятельно составлять планы деятельности; - Использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; - Выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
Прогнозирование	- Оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; - Организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; - Оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали.
Контроль и коррекция	- Самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность.
Оценка	- Сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

Рабочая программа

Аудирование

Обучающийся научится:

- совершенствовать умения понимать на слух основное содержание несложных аудио- и видеотекстов различных жанров (радио- и телепрограмм, записей, кинофильмов) монологического и диалогического характера с нормативным произношением в рамках изученной тематики;
- выборочно понимать детали несложных аудио- и видеотекстов различных жанров монологического и диалогического характера.

Типы текстов: сообщение, объявление, интервью, тексты рекламных видеороликов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *полно и точно воспринимать информацию в распространенных коммуникативных ситуациях;*
- *обобщать прослушанную информацию и выявлять факты в соответствии с поставленной задачей/вопросом.*

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
(шифр наименования в соответствии с ФГОС)

Форма обучения очная

Квалификаци(ия) выпускника:
Повар; Кондитер

Организация разработчик:

Рабочая группа Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экспертные организации:

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Зарегистрировано в государственном реестре
примерных основных образовательных программ под номером: _____



Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
II 2. Примерные программы учебных дисциплин	218
Приложение П.1. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	218
Приложение П.2. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	233
Приложение П.3. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	245
Приложение П.4. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	256
Приложение П.5. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»	266
Приложение П.6. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»	278
Приложение П.7. Примерная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (на примере английского языка)	291

Образец рабочей программы учебной

ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочие программы в образовательной
организации должны быть оформлены в
едином стиле

(единый макет, шрифт Times New Roman 14,
1,5 интервал, таблица Times New Roman 12,
1 интервал).



Учебно-
методический
комплекс

Титульный лист

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(АНГЛИЙСКИЙ)

2021 г.



**Учебно-
методический
комплекс**

СОДЕРЖАНИЕ



- | | |
|--|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |



Учебно-
методический
комплекс

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; <u>основные случаи употребле-</u>



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	46
Самостоятельная работа	-
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	-
практические работы	30
консультации	-
Промежуточная аттестация в форме зачёта	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1			
Тема 1.1	<p>Содержание учебного материала</p> <hr/> <p>Тематика лабораторных работ</p> <hr/> <p>Тематика практических работ</p> <hr/> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p>		
Тема 1.2.	<p>Содержание учебного материала</p> <hr/> <p>Тематика лабораторных работ</p> <hr/> <p>Тематика практических работ</p> <hr/> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p>		



Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала		OK 1-5,9,10	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения			
	Тематика практических занятий			4
	1	Сфера общественного питания. Роль ресторанного бизнеса в современном мире. Типы ресторанов. Повторение имени существительного и его основных функций в предложении.		2
	2	Профессии в сфере общественного питания. Повторение множественного числа имен существительных.		2
Самостоятельная работа обучающихся - эссе на тему «Работа кухни»; - заполнение таблицы новыми лексическими единицами, - чтение, перевод тематических текстов; - выполнение грамматических упражнений в тетради.				
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала		OK 1-5,9,10	
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: - артикль: определенный, неопределенный, нулевой; - основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; - употребление существительных без артикля			
	Тематика практических занятий			4
	1	Меню. Правила составления. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Употребление существительных без артикля.		2
	2	Виды меню. Обслуживание в ресторане, в кафе. Разговорная практика: «В ресторане», «Заказ обеда из фирменных блюд»		2
Самостоятельная работа обучающихся: - составление меню ресторана, кафе; - работа с контрольными вопросами; - решение теста; - подготовка диалога по теме.				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

3.2.2. Электронные издания:

3.2.3. Дополнительные источники:

3.2.4. Рекомендуемая литература:



**Учебно-
методический
комплекс**

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикл: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

Календарно-тематический план

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ Е.В. Чапаева
«__» _____ 2021г.

Календарно-тематический план составлен в соответствии с программой, рассмотренной на заседании предметной (цикловой) комиссией гуманитарных дисциплин, протокол №.... от «...» 2021 г.

Календарно-тематический план рассмотрен предметной (цикловой) комиссией гуманитарных дисциплин протокол №.... от «...» 2021 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ И.Ю. Костенко

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

2021/2022 учебный год (2 курс)

Дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации по дисциплине: 4 семестр – зачёт

Группа 26П

Преподаватель Казанцева М.В.

Виды учебной работы	2021/2022	
	3 семестр	4 семестр
Объем образовательной нагрузки	32	30
Самостоятельная работа	0	0
— теоретическое обучение	10	10
— лабораторные /практические занятия	22	20
Консультации	0	0
Промежуточная аттестация	0	0

Подпись преподавателя

М.В. Казанцева

Календарно-тематический план

№ занятия	Наименование раздела программы, темы занятия	Кол-во часов	Тип занятия: 1-усвоение новых знаний, 2-закрепление знаний, формирование умений и навыков, 3-повторительно-обобщающий, 4-контрольно-проверочный, 5комбинированный	Самостоятельная работа студентов (в соответствии с учебным планом)		Рекомендуемая внеаудиторная самостоятельная работа студентов
				Количество часов	Вид задания для самостоятельной работы студентов	
Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки						
1	Тема 1.1 Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Местоимения: личные, притяжательные, возвратные, неопределенные, производные от <i>some, any, no, every</i> .	2	33Ф			Составить глоссарий
2	Тема 1.2 Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбы. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).	2	33Ф			Составить кроссворд по теме «Продукты питания», составить опорный конспект
3	Тема 1.3 Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция. Утвердительные, отрицательные и побудительные предложения и порядок слов в них	2	33Ф			Составить утвердительные, отрицательные и побудительные предложения
4	Тема 1.4 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Безличные предложения, простые предложения, распространенные за счет однородных и/или второстепенных членов предложения.	2	33Ф			Ответить на контрольные вопросы
5	Тема 1.5 Овощи, фрукты, ягоды. Повторение понятия глагол-связка.	2	33Ф			Решить тест
6	Тема 1.6 Зелень, специи, приправы. Повторение понятия глагол-связка.	2	33Ф			Прочитать и перевести тематический текст

Календарно-тематический план

- 1. Соответствие тематики рабочей программы.**
- 2. Виды учебной работы.**
- 3. Правильность указания цикловой комиссии.**
- 4. Виды промежуточной аттестации.**
- 5. Подписи преподавателя, председателя ПЦК.**



**Учебно-
методический
комплекс**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Соответствие макету.
2. Количество часов, выделенных на самостоятельную работу, должно соответствовать учебному плану.
3. Перечень видов самостоятельной работы, соответствие программе.
4. Все ли виды самостоятельной работы представлены в рекомендациях по организации различных форм внеаудиторной самостоятельной работы.
5. Наличие критериев оценки.
6. Наличие рецензии.



**Учебно-
методический
комплекс**

КОМПЛЕКТЫ КИМ

1. Соответствие макету.
2. Правильность указания цикловой комиссии.
3. Соответствие ФГОС метапредметных, предметных компетенций (ОК, ПК).
4. Соответствие учебному плану форм промежуточной аттестации.
5. Наличие эталонов и критериев оценки.
6. Подписи и печати внутреннего и внешнего рецензентов.



**Учебно-
методический
комплекс**

СОГЛАСОВАНО

Председатель (цикловой)
комиссии гуманитарных дисциплин

И.К. Костенко

« » 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

Е.В. Чапаева

« » 2020г.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

НА 2020/2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Рабочая программа учебного предмета ОУП.ОЗ Иностранный язык

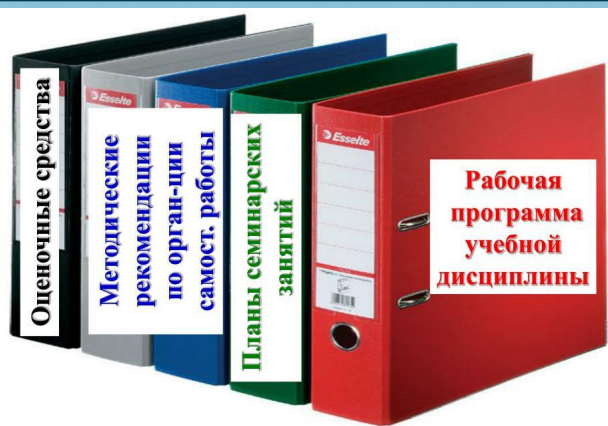
Наименование профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов в 2019/2020- 2020/2021 учебных годах	Объем часов в 2020/2021- 2021/2022 учебных годах
Максимальная учебная нагрузка обучающегося	255	277
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	181	187
в том числе:		
Теоретическое обучение	12	-
лабораторные работы	-	-
практические занятия	169	187
контрольные работы	-	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	74	90
консультации	-	-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		

2. Изменения в рабочей программе учебного предмета ОУП.ОЗ Иностранный язык 2020/2021-2021/2022 учебных годов по сравнению с рабочей программой 2019/2020-2020/2021 учебных годов

№	Изменения в рабочей программе (описание корректирующих действий)	
	Было в рабочей программе 2019/2020-2020/2021 учебных годов	Стало в рабочей программе 2020/2021-2021/2022 учебных годов
№1	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 181 час	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 187 часов. 6 часов практических занятий добавлены в темы: - «Повседневная жизнь» - 2 часа - «Досуг» - 2 часа «Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)» - 1 час - «Оборудование, техника» - 1 час
№2	Теоретическое обучение - 12 часов	Теоретическое обучение - 0 часов. Добавлено 12 часов практических занятий в темы: - «Вводно-коррективный курс» - 4 часа «Описание людей, межличностные отношения. Общение с друзьями» - 2 часа - «Город, деревня, инфраструктура» - 1 час - «Новости, СМИ» - 2 часа - «Культурные и национальные традиции, обычаи, праздники» - 1 час - «Страноведение. Государственное устройство, правовые институты» - 2 часа
№3	Самостоятельная работа обучающегося (всего) - 74 часа	Самостоятельная работа обучающегося (всего) - 90 часов. 16 часов самостоятельной работы добавлены в темы: - «Человек, здоровье, спорт» - 2 часа - «Природа и экология» - 2 часа - «Повседневная жизнь» - 3 часа - «Досуг» - 2 часа



Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Современные требования к составлению учебно- методического комплекса по дисциплине «Иностранный язык»

Выполнила: Казанцева Марина
Владимировна,
преподаватель английского языка

