

Приложение к ОПОП

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДЕНА
распоряжением директора
от 30.08.2022 г. № 30

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

пос. Мичуринское

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Бетрова М.В., Бочарова В.И., Фролова А.А.

Рассмотрена: на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин протокол №1 от 29.08.2022 г.

Согласована: заместитель директора по учебной работе

_____ М.В. Бетрова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему и гуманитарному и социально-экономическому циклу основной программы и имеет практико-ориентированную направленность.



Цель. формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учётом приобретённого словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний в пределах литературной нормы на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих и профессиональных компетенций:

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

 объем образовательной программы **150** часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **150** часов;
- объем самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	150
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	150
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	144
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
	3-4 семестр		
		2	2-3
Тема 1 Вводно-корректирующий курс	Правила чтения. Ударение. Интонация	1	
	Побудительные предложения. Понятие о падежах имен существительных. Инфинитив. Глагол to be. Артикль	1	
		4	2-3
Тема 2 Биография	Биография. Грамматика: настоящее неопределённое время	1	
	Моя будущая профессия	1	
	Мой рабочий день. Грамматика: настоящее неопределенное время: отработка в речи	1	
	Обобщение лексического и грамматического материала: проверочная работа	1	
		16	2-3
Тема 3 Покупки Продукты	В супермаркете. НЛЕ - знакомство	1	
	В супермаркете: работа по теме	1	
	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень	1	
	В супермаркете. Фрукты. Ягоды. Грамматика: указательные местоимения	1	
	На восточном рынке десертные блюда из фруктов и ягод	1	
	Грамматика: множественное число существительных Наречия much/many, little/few, a little/a few. Числительные	1	

	Мясные продукты. ЛЕ по теме. Грамматика: времена группы Simple	1	
	Рыбные продукты. ЛЕ по теме. Грамматика: отработка времени Present Simple	1	
	Молочные продукты. ЛЕ по теме	1	
	Молочные продукты: работа по теме	1	
	Блюда из мяса, птицы. ЛЕ по теме	1	
	Кулинарные характеристики	1	
	Кондитерские изделия. НЛЕ: знакомство, отработка	1	
	Хлебобулочные изделия. ЛЕ по теме	1	
	Обобщающее повторение лексико-грамматического материала	1	
	Контрольная работа – зачет (за 3 семестр)	1	
	Итого за 3 семестр:	22	
		9	3
Тема 4 Из истории блюд	Из истории появления блюд. ЛЕ по теме	1	
	История возникновения блюд: отработка ЛЕ	1	
	Работа по тексту «История возникновения блюд»	1	
	Проверочная работа по тексту	1	
	Пицца: продукты, необходимые для приготовления	1	
	Пицца: как приготовить	1	
	Хот дог. Сэндвич	1	
	Жевательная резинка: история происхождения	1	
	Самостоятельная работа по теме	1	
		15	3
Тема 5	Заказ столика в ресторане. Типы ресторанов	1	
В ресторане	Названия профессий работников ресторанов	1	

	Объясняем местоположение: предлоги места	1	
	Грамматика: оборот речи there is/are. Модальные глаголы	1	
	Грамматика: причастие 1 и 2	1	
	Сервировка стола на завтрак, обед и ужин	1	
	Оборот to be going to	1	
	Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные) описание	1	
	Заказ напитка. Просьбы. Посуда для бара	1	
	Вина. Коктейли. Рецепты коктейля.	1	
	Грамматика: исчисляемые и неисчисляемые существительные	1	
	Сыры. Описание сыров. Десерты	1	
	Рекомендации гостям ресторана. Грамматика: some/any/no	1	
	Обобщающее повторение лексико-грамматического материала: подготовка к зачету	1	
	Зачет (за 4 семестр)	1	
	Итого за 4 семестр:	24	
	Итого за год:	46	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины (3 курс)

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
	5-6 семестр		
		6	2-3
Тема 6 На кухне	На кухне. Посуда и кухонная утварь	1	
	Посуда и кухонная утварь: ЛЕ – знакомство, отработка в речи	1	
	Кухонное оборудование: ЛЕ- знакомство, отработка	1	
	Работа по теме «Кухонное оборудование»	1	
	Описание кухни с использованием НЛЕ	1	
	Описываем кухню.	1	

	Самостоятельная работа по теме «На кухне»		
		18	3
Тема 7 Приготовление пищи	Методы и приёмы приготовления пищи: НЛЕ по теме	1	
	Методы и приёмы приготовления пищи: работа по теме	1	
	Рецепты. Описания блюд	2	
	Меню: чтение текста, знакомство с НЛЕ	1	
	Меню: работа по теме, отработка ЛЕ	1	
	Накрываем на стол	1	
	Работа по теме «Накрываем на стол» проверочная работа	1	
	Грамматика: простое прошедшее время	1	
	Грамматика: настоящее завершённое время	1	
	Простое прошедшее или настоящее завершённое время	1	
	Простое прошедшее или настоящее завершённое время: разница употребления	1	
	Выбор правильного вина в ресторане	1	
	Подача вина в ресторане	1	
	Отработка изученных лексических и грамматических структур	1	
	Обобщающее повторение: подготовка к итоговой работе	1	
	Итоговая контрольная работа (за 5 семестр)	2	
	Итого за 5 семестр:	24	
		14	3
Тема 8 Кухни мира			
	Американская кухня: НЛЕ по теме	1	
	Особенности американской кухни	1	
	Как и что едят американцы	2	
	Британская кухня: НЛЕ по теме	1	

	Особенности британской кухни	1	
	Что и как едят в Британии	1	
	Традиция английского чаепития	1	
	Русская кухня: НЛЕ по теме	2	
	Особенности русской кухни	1	
	Традиционные блюда России	1	
	Обобщающее повторение изученных тем	1	
	Контрольная работа по теме «Кухни мира»	1	
		8	2-3
Тема 9 Моя профессия	Анкета при устройстве на работу	1	
	Написание письма при устройстве на работу	1	
	Профессия повара	1	
	Объяснение меню. Принятие заказа	1	
	Грамматика: сложное дополнение	1	
	Грамматика: сложное подлежащее	1	
	Рабочее место: объяснения и инструкции	1	
	Здоровье и безопасность на производстве	1	
		7	2-3
Тема 10 Здоровое питание	Здоровая еда: НЛЕ по теме	1	
	Вредная еда	1	
	Вода – источник жизни.	1	
	Хорошие привычки в еде	1	
	Обобщающее повторение по теме «Здоровое питание»	1	
	Итоговый зачет (за 6 семестр)	2	
	Итого за 6 семестр:	29	

	Итого за год:	53	
--	----------------------	-----------	--

2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины (4 курс)

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
	7-8 семестр	17	2-3
Тема 11 Повторно-коррективный курс	Повторение профессиональной лексики	1	
	Продуктовые магазины: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Мясо и птица: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Рыба и морепродукты: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Овощи: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Фрукты и ягоды: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Бакалейные товары: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Выпечка: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Молочные продукты: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Сладости: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Обслуживание на предприятиях общественного питания	1	
	Обслуживающий персонал: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Виды меню: повторение ЛЕ, употребление в речи	1	
	Как и кто составляет меню	1	
	Обобщающее повторение по темам	1	
	Подготовка к самостоятельной работе по теме «Повторно-коррективный курс»	1	
	Самостоятельная работа по теме «Повторно-коррективный курс»	1	
	Итого за 7 семестр:	17	

		14	3
Тема 12 Сервировка стола	Как накрыть стол для обычного обеда	1	
	Как накрыть стол для обычного ужина	1	
	Как накрыть праздничный стол	2	
	Сервировка стола в ресторане	2	
	Семейный обед: диалоги по теме	2	
	Грамматика: группа времён Perfect. Настоящее совершённое время	1	
	Грамматика: группа времён Perfect. Прошедшее совершённое время	1	
	Полезные советы на тему «Как вести себя за столом»	1	
	«В кафе» чтение и работа по тексту	1	
	Обобщающее повторение лексических и грамматических структур	1	
	Самостоятельная работа по теме «Сервировка стола»	1	
		14	2-3
Тема 13 Речевой этикет	Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе	1	
	Диалоги различного вида: приём заказа, встреча гостей	1	
	Почему я выбрал профессию повара	2	

	Грамматика: инфинитив: функции инфинитива в предложении	2	
	Грамматика: герундий: образование, употребление в речи	2	
	Питайтесь правильно	1	
	Вегетарианство: польза или вред	1	
	Как оставаться здоровым	1	
	Питательные вещества, необходимые организму человека	1	
	Обобщающее повторение профессиональной лексики, грамматики: подготовка к экзамену	1	
	Проработка экзаменационного материала: подготовка к экзамену	1	
	Экзамен	6	
	Итого за 8 семестр:	34	
	Итого за год:	51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета:

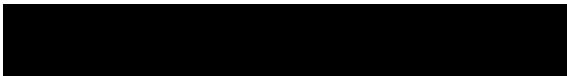
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя. Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- 1 Щурбакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания для студентов средних профессиональных учебных заведений. - Москва: издательский центр «Академия», 2020.-320с.
- 2 Агабекян И. П. Деловой английский. - Ростов – на – Дону: Феникс, 2009.- 320с.
- 3 Голицынский Ю.Б. Сборник упражнений по грамматическому английскому языку. СПб.: Каро, 2009.-260с.
- 4 Голубев А. П. Английский для СПО. - М.: Академия, 2020.-208с.
- 5 Дудорова Э.С. Практический курс разговорного английского языка. - СПб.: Союз, 2009.-160с.
- 6 Кожарская Е.Э. Macmillan Guide to Science. Оксфорд: Макмиллан, 2009. – 137с.
- 7 Кравцова Л. И. Английский язык. - М.: Высшая школа, 2010.-270с.

- 
- 1 Богацкий И. С., Дюканова Н. М. «Бизнес курс английского языка». Киев, «Логос», 2011.
 - 2 Лукьянова Н.А. Настольная книга бизнесмена. - М.:ГИС, 2009.-510с.
 - 3 Раицкая Л.К. Macmillan Guide to Economics. Оксфорд: Макмиллан, 2009. – 145с.
 - 4 Шевелева С. А. Основы экономики и бизнеса. - М.: Юнити, 2010.-505с.

Интернет – ресурсы:

www.macmillanenglish.com – www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

www.english-to-go.com www.bbc.co.uk/videonation

www.onestopenglish.com www.macmillan.ru www.iatefl.org

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	- Диалог этикетного характера, диалог-расспрос, диалог-побуждение к действию, диалог-обмен мнениями и информацией, ситуативный диалог. - Устные сообщения студентов - Устный опрос студента: 1. Учитывается способность студента выражать свои мысли, своё отношение к действительности в соответствии с коммуникативными задачами в различных ситуациях и сферах общения. 2. Учитываются речевые умения студента, практическое владение нормами произношения, словообразования, сочетаемости слов,

	конструирования предложений и текста, владение лексикой и фразеологией английского языка, нормами орфографии и пунктуации. Объем монолога: 12-15 фраз. - Анализ языковых единиц с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления. - Вопросно-ответные упражнения, выбор правильного варианта ответа, подбор заголовка к тексту, определения правильности или неправильности утверждений, формирование основной мысли текста. - Лингвистический анализ текста: лингвистический анализ языковых явлений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка. - Разные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста: просмотровое, ознакомительное, изучающее, ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др. - Упражнение на контроль понимания содержания прочитанного текста (тест, ответы на вопросы, составление тезисов, плана текста). Пересказ текста. Постановка вопросов. - Работа со словарями. - Творческие работы студента (реферат, проект, эссе). Работа с различными информационными источниками: учебно-научными текстами, справочной литературой, средствами массовой информации (в том числе представленных в электронном виде), конспектирование. - Написание сочинений, составление тезисов теста. Изложения. Диктанты.
Знания: -лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности	Практические упражнения на чтение и повторение лексических единиц, фраз, предложений, теста. - Практические упражнения на интонацию в различных типах предложений. Лексический минимум составляет 1400 лексических единиц. Диктант, практические упражнения. Лексические единицы, устойчивые сочетания, реплики-клише. - Работа со словарем. - Практические упражнения, тесты, составление текстов, распознавание грамматических конструкций в тексте, употребление грамматических конструкций в тексте. - Аудирование и контроль прослушанного текста. - Различные виды чтения аутентичных текстов, работа с текстами разных стилей, выполнение заданий для контроля понимания прочитанного текста. - Устное сообщение и общение по изучаемому материалу.

	- Письменное сообщение по изучаемому материалу. - Разные виды разбора (лексический, грамматический). - Практика восприятия иноязычной речи на слух, общение на услышанную тему. - Практика чтения аутентичных текстов и работа с ними, общение по прочитанной теме. - Выражение собственного мнения, собственных мыслей по темам повседневного общения и связанным с профессиональной деятельностью, речевые ситуации, употребление клише в речевых ситуациях, драматизация диалога, полилога. - Ролевая игра. - Письменное сообщение, выражение собственного мнения в письме, впечатлений в открытке. Изложение, сочинение, эссе. Реферат. Проект.
--	---