

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А. Виноградова

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность среднего профессионального
образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Форма обучения очная

г.о. Электросталь, 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	
ДИСЦИПЛИНЫ	

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной является частью программы ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности завершается

подведением итогов в форме зачета в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 163 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	163
в том числе:	
практические занятия	163
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:	8
1. Письменный перевод текста	
2. Перевод рецептов	
3. Составление диалога «В молочном магазине»	
4. Составление рецепта супа	
5. Презентация «Блюда русской кухни»	
6. Составление диалога «В ресторане»	
7. Сообщение по теме «Сервировка стола»	
8. Составление меню банкета	
9. Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Participle I»	
10. Составление диалога «В баре»	
11. Написание резюме	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1. Покупки	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 В супермаркете 2 Работа с текстом At the supermarket 3 Отделы супермаркета 4 На восточном рынке 5 Овощи, фрукты, ягоды 6 В овощном отделе 7 Настоящее время Present Simple 8 Вопросительные и отрицательные предложения в «Present Simple» 9 Работа с текстом Fruits 10 Активизация лексики 11 Виды упаковки 12 В молочном магазине 13 Модальные глаголы can, may 14 Модальный глагол must 15 В мясном отделе 16 Мясные и рыбные продукты 17 Грамматическая конструкция «There is/ There are» 18 Выполнение упражнений 19 Закрепление «Present Simple» 20 Тест Shopping <p>Самостоятельная работа обучающихся 12. Письменный перевод текста 13. Составление диалога «В молочном магазине»</p>	17	1,2
2. Русская кухня	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Блюда русской кухни 2 Работа с текстом Russian Cuisine 3 Активизация лексики 4 Традиционные русские закуски 5 Составление диалогов «В русском ресторане» 6 Русские супы 	9	1,2

7	Мясные и рыбные блюда		
8	Работа с текстом The Potato		
9	Простое прошедшее время Past Simple		
10	Teet Russian Cuisine	2	
Самостоятельная работа обучающихся			
	1. Письменный перевод текста		
	2. Составление рецепта супа		
	3. Презентация «Блюда русской кухни»	9	1,2
Практические занятия:			
1	Повторение профессиональных глаголов		
2	Меры веса		
3	Количества продуктов		
4	Повторение грам. материала		
5	Специальные вопросы		
6	Виды вопросительных предложений		
7	Различия в кулинарной терминологии британского и американского английского		
8	Посуда		
9	Перевод рецептов		
10	Составление рецептов	18	1
Практические занятия:			
1	Что едят американцы?		
2	Работа с текстом What do the Americans eat?		
3	Местоимения some, any Исчисляемые и неисчисляемые существительные		
4	Еда в Великобритании		
5	Работа с текстом What do the English eat?		
6	Активизация лексики		
7	Простое будущее время Future Simple		
8	Вопросительные и отрицательные предложения в Future Simple		
9	Британская кухня		
10	Составление диалогов		
11	Ирландская кухня		
12	Перевод рецептов		
13	Английский чай		
14	Традиции английского чаепития		
15	Французские заимствования		
16	Праздничные блюда в Великобритании		
17	Работа с текстом What means to be well-mannered		

3. Составление рецептов

4. Кухня Великобритании и США

18	Блюда из яиц		
19	Выполнение упражнений		
20	Тест British and American Cuisine		1.2
Практические занятия:			
1	Рестораны Москвы		
2	Работа с текстом Eating out in Moscow		
3	Активизация лексики		
4	В студенческой столовой		
5	Составление диалогов		
6	Приемы пищи		
7	Меню		
8	Виды меню		
9	Составление меню		
10	Местоимения much\ many		
11	Местоимения Little\ a little\ few\ a few		
12	Модальные глаголы		
13	Выполнение упражнений		
14	Правила поведения в ресторане		
15	Речевой этикет		
16	Работа с текстом When having meals at a restaurant		
17	Составление диалогов		
18	Глагол to have (Повторение)		
19	Тексты для дополнительного чтения		
20	Тест At the restaurant		
Самостоятельная работа обучающихся			
1. Составление диалога «В ресторане»			
2. Письменный перевод текста			
		1	
Практические занятия:			
1	Планирование меню		
2	Выполнение упражнений		
3	Работа с текстом Menu planning		
4	Сервировка стола		
5	Организация банкета		
6	Меню банкета		
7	Программа банкета		
8	Составление диалогов		
9	Выполнение упражнений		
		18	1.2
6. Обслуживание			

10	Настоящее время Present Continuous	
11	Организация бара	
12	Заказ спиртных напитков	
13	Настоящее время Present Perfect	
14	Причастие прошедшего времени Participle II	
15	Выражение просьбы, приказа	
16	Столовые приборы	
17	Составление меню	
18	Составление диалогов	
19	Выполнение упражнений	
20	Тест Service	2
Самостоятельная работа обучающихся		
1. Сообщение по теме «Сервировка стола»		
2. Составление меню банкета		
3. Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Participle I»		
Составление диалога «В баре»		
Практические занятия:		
1	Приготовление пицци	18
2	Профессиональные глаголы	
3	Активизация лексики	
4	Работа с текстом Preparing for the party	
5	Работа с текстом What is a Fondue?	
6	Степени сравнения прилагательных	
7	Степени сравнения наречий	
8	Составление диалогов За столом	
9	Методы готовки еды	
10	Present Simple or Present Continuous	
11	Participle I	
12	Местоимения Each, every, all, everything, everybody	
13	Вкусы и качества блюд	
14	Специи и соусы	
15	Выполнение упражнений	
16	Составление плана приготовления блюда	
17	Профессиональные глаголы	
18	Составление диалогов	
19	Повторение грам. материала	
20	Тест Cooking	
7. Приготовление пицци		

<p>8. Здоровое питание</p>	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Здоровое питание 2 Работа с текстом Eating for good health 3 Активизация лексики 4 Вегетарианство 5 Выполнение упражнений 6 Диеты 7 Питательные вещества 8 Минералы 9 Добавки 10 Калории 11 Сложное дополнение 12 Выполнение упражнений 13 Составление диалогов 14 Диетические блюда 15 Перевод рецептов диет. блюд 16 Витамины 17 Морепродукты 18 Работа с текстом How much sugar do we eat? 19 Работа с текстом How to stay healthy? 20 Тест Healthy food <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Письменный перевод текста 2. Перевод рецепта 	<p>16</p> <p>1</p>	<p>1</p>	
	<p>9. Моя профессия – пекарь</p>	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Профессия повар 2 Работа с текстом My profession is a baker 3 Активизация лексики 4 Персонал предприятий общественного питания 5 Инфинитив. 6 Герундий 7 Выполнение упражнений 8 Сложное дополнение 9 Аудирование 10 Повторение грам. материала 11 Работа с текстом Food safety 12 Активизация лексики 13 Работа с текстом How I got into cooking 14 Выполнение упражнений 	<p>17</p>	<p>1.2</p>

15	Работа с текстом Working his way up	
16	Активизация лексики	
17	Устройство на работу	
18	Составление диалогов	
19	Написание резюме	
20	Выполнение упражнений	
21	Повторение лексико-грамматического материала.	
22	Подготовка к зачету	
23	Дифференцированный зачет	1
Самостоятельная работа обучающихся		
1. Составление диалога		
2. Написание резюме		
Всего:		171

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (знание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя; учебники для учащихся; комплект учебно-методической документации; комплекты таблиц, плакатов по английскому языку; посадочные места по количеству учащихся.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, телевизор, видеоплеер, DVD плеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1.Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. – М: Express Publishing, 2015. – 40с.

2.Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. Planet of English. Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО - М.: - Издательский центр «Академия», 2013.

3.Сидорова Ю.Ю., Английский язык для ресторанного сервиса – М: Издательский центр «Академия», 2012.

4.Голыцынский Ю., Грамматика. Сборник упражнений – М: ООО ИПЦ «Каро», 2009

5.Дудкина Г.А., Павлова М.В. Английский язык для делового общения: в 2 т. – М.: - Филоматис, 2008

6.Жданова И.Ф., Кудрявцева О.Е. Английский язык для делового общения. Новый курс: в 2 т. – М.: - Филоматис, 2008

7.Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, 2008.

8.Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2008.

Интернет-ресурсы:

www.aup.ru (Административно-управленческий портал).

www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

www.informika.ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).

www.economictheory.narod.ru (Экономическая теория On-Line, книги, статьи).

www.eesocman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (сформированные компетенции, 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;	Экспертная оценка самостоятельной работы.
2. переводить (со словарем) иностранные тексты	Контрольные работы и

профессиональной направленности	зачёты по темам учебной дисциплины
3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	Тематический текст
Знания:	
1. лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Контрольные работы и зачёты по темам учебной дисциплины. Тематические тексты