


Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказами Министерства просвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Коробкова А. Н., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность


_____ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Протокол № 5... от «24» 01..... 2024 г.

Председатель Распутина Е. В.


_____ подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности

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

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
понимать общий смысл четко	правила построения простых и

<p>произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>	<p>сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины максимальная учебная нагрузка	112
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	100
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Типы предприятий общественного питания		Содержание учебного материала		
	1	Практическое занятие № 1 Типы предприятий общественного питания.	2	ОК 1,2,4,6
	2	Практическое занятие № 2 Помещения ресторана. Бронирование столика.	2	
	3	Практическое занятие № 3 Сервировка стола	2	
	4	Практическое занятие № 4 Посуда для завтрака и обеда	2	
	5	Практическое занятие № 5 В баре. Приготовление коктейлей.	2	
	6	Практическое занятие № 6 Кухонная посуда	2	
	7	Практическое занятие № 7 Меры веса	2	
	8	Практическое занятие № 8 Требования к спецодежде	2	
9	Самостоятельная работа № 1 « Описание работы кухни»	2		
Раздел 2.Продукты питания. Способы приготовления. Сервировка и подача блюд.		Содержание учебного материала		

Тема 2.1 Овощи и грибы	10	Практическое занятие № 9 Способы обработки овощей и грибов	2	ОК 1,2,4,6
	11	Практическое занятие № 10 Овощное меню		
Тема 2.2 Рыба и морепродукты	12	Практическое занятие № 11 Работа с лексикой. Рыба и морепродукты	2	ОК 1,2,4,6
	13	Практическое занятие № 12 Рыбные блюда. Описание блюд.	2	
Тема 2.3 Мясо и дичь	14	Практическое занятие № 13 Повелительное наклонение	2	ОК 1,2,4,6
	15	Практическое занятие № 14 Обсуждение блюд рождественской кухни	2	
Тема 2.4 Молочные продукты, каши	16	Практическое занятие № 15 Молочные продукты	2	ОК 1,2,4,6
	17	Практическое занятие № 16 Повторение времен действительного и страдательного залога.	2	
	18	Практическое занятие № 17 Меню на завтрак	2	
Тема 2.5 Фрукты. Ягоды. Орехи. Десерты.	19	Самостоятельная работа № 2. Составление глоссария по теме «Фрукты и ягоды»	2	
	20	Практическое занятие № 18 Приготовление десертов	2	
	21	Практическое занятие № 19 Диалог: Подача десертов	2	
	22	Самостоятельная работа № 3 Мой любимый десерт. Рецепты приготовления	2	
Тема 2.6 Жалобы	23	Практическое занятие № 20 Жалобы. Реакция на жалобы. Лексика	2	ОК 1,2,4,6
	24	Практическое занятие № 21 Работа с текстом « Жалобы»	2	
Раздел 3. Искусство кулинарии		Содержание учебного материала		ОК 1,2,4,6
Тема 3.1 Салаты	25	Практическое занятие № 22 Приготовление салатов. Рецепты и техника приготовления	2	

	26	Практическое занятие № 23 Салат мимоза	2	
	27	Практическое занятие № 24 Салат с морепродуктами	2	
	28	Практическое занятие № 25 Теплый салат из баклажанов	2	
Тема 3.2 Супы	29	Практическое занятие № 26 Виды супов. Работа с текстом	2	ОК 1,2,4,6
	30	Практическое занятие № 27 Приготовление куриного бульона	2	
	31	Практическое занятие № 28 Суп-пюре из овощей с сыром	2	
	32	Практическое занятие № 29 Холодные супы	2	
Тема 3.3 Основные блюда	33	Практическое занятие № 30 Лексика для определения способов приготовления	2	ОК 1,2,4,6
	34	Практическое занятие № 31 Гарниры	2	
	35	Практическое занятие № 32 Приготовление шницеля и бефстроганова	2	
	36	Практическое занятие № 33 Утка с яблоками	2	
Тема 3.4 Десерты	37	Практическое занятие № 34 Фруктовые салаты	2	ОК 1,2,4,6
	38	Практическое занятие № 35 Десерт с творогом	2	
	39	Практическое занятие № 36 Мороженое с фруктами и орехами	2	
	40	Практическое занятие № 37 Чизкейк	2	
Тема 3.5 Блюда на завтрак. Здоровая пища	41	Практическое занятие № 38 Что полезно есть на завтрак	2	ОК 1,2,4,6
	42	Практическое занятие № 39 Панированный сыр	2	
	43	Практическое занятие № 40 Каши	2	

	44	Практическое занятие № 41 Омлет	2	
	45	Самостоятельная работа № 4 Что я ем на завтрак/обед/ужин	2	
Раздел 4. Кухни народов мира		Содержание учебного материала		
	46	Практическое занятие № 42 Русская кухня. Приготовление борща. Английская кухня	2	ОК 1,2,4,6
	47	Практическое занятие № 43 Приготовление рождественского пудинга	2	
	48	Практическое занятие № 44 Немецкая кухня. Немецкий рождественский штолен	2	
	49	Практическое занятие № 45 Французская кухня. Классические блюда из морепродуктов	2	
	50	Практическое занятие № 46 Итальянская кухня. Пиццы. Испанская кухня. Паэла.	2	
	51	Практическое занятие № 47 Восточная кухня. Популярные блюда японской кухни.	2	ОК 1,2,4,6
	52	Практическое занятие № 48 Арабская кухня	2	
	53	Практическое занятие № 49 Вьетнамская кухня	2	
	54	Практическое занятие № 50 Блюда британской и американской кухни.	2	
	55	Самостоятельная работа № 5 «Кухня народов Севера»	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2
Всего			112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинет Иностранного языка

оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место педагогического работника;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные учебные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов Сводная таблица 12 времен активного залога, Правила чтения английского языка, Действительный и страдательный залог (Active and Passive Voice), Таблица неправильных глаголов (List of Irregular Verbs), Инфинитив, Причастие и Герундий (Infinitive, Participle and Gerund), Essential Grammar in Use. Raymond Murphy, Cambridge Press, the third edition.)

- мультимедийное оборудование, информационно-коммуникационные средства (ноутбук, аудиокolonки, мультимедийный проектор, интерактивная доска), посредством которых участники образовательного процесса могут осуществлять педагогическое взаимодействие, просматривать визуальную информацию по общеобразовательной учебной дисциплине, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы;

- экранно-звуковые учебные пособия (коллекция аудиофайлов к учебнику, видео по различным аспектам)

- комплект раздаточного учебного материала, компьютерных презентаций по разделам учебной дисциплины «Английский язык»: грамматический, лексический, фонетический материал.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие/ Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2019. – 268 с.

2. Gateway: General English Coursebook: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. Тимофеева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники»;

2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие\ Т.А. Карпова. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.-320 с.;

3. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания./Н.И. Щербакова: М., 2013. – 300с.;

4. Голубев А.П. Английский язык: учеб.пособие для студ.сред.проф.учеб.заведений \ А.П. голубев :М, «Академия», 2009. – 336 с.;

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агабекян, И. П. Английский язык [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / И.П. Агабекян. – Изд. 27-е, стер. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. – 318 с.

2. Бережная О. А. Сборник 1500 новых тем современного английского языка [Текст] / Кубарьков Г.Л., Куриленко Ю.В. и др. – Ростов-на-Дону :Баро-пресс, 2013. – 672 с.

3. Большой англо-русский политехнический словарь [Текст] : Около 200 000 терминов / Сост. С. М. Баринов, А. Б. Борковский, В. А. Владимиров и др. – В 2 т. – М. : Русский язык, 1991.

4. Бонк, Н. А. Английский шаг за шагом [Текст]: Курс для нач. / Н. А. Бонк. – М. : Эксмо, 2017. – 960 с.

5. Голубев, А. П. Английский язык для технических специальностей / EnglishforTechnicalColleges [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 208 с.

6. Кравцова, Л. И. Английский язык [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования (СПО) / Л. И. Кравцова. – 2-е изд., испр.. – М. :Высш. шк., 2007. – 463 с. : ил.

7. Мюллер, В. К. Англо-русский и русско-английский словарь [Текст] / В. К. Мюллер. – М. : АСТ, 2016. – 800 с.

8. Краснова, Т. И. Английский язык для специалистов в области интернет-технологий. English for Internet Technologies: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Краснова, В. Н. Вичугов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07322-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473961> (дата обращения: 15.04.2021)

9. Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва

: Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474378> (дата обращения: 15.04.2021).

10. Стогниева, О. Н. Английский язык для ИТ-специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Н. Стогниева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 143 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07972-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473316> (дата обращения: 15.04.2021).

11. Русско-английский и англо-русский словарь [Текст] / сост. С. Флеминг — 5-е изд. — СПб. : Виктория плюс, 2017. — 480 с.

12. Elsevir's Dictionary of Technical Abbreviations [Text] : in English and Russian / Comp. M. Rosenberg, S. Bobryakov. — Germantown, Kiev, 2005. — 1117 p.

13. English Grammar in Use [Text] / R. Murphy. — 4th ed. — Cambridge : Cambridge University Press, 2015. — 320 p.

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /