


Министерство образования и науки
Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Городец, 2023

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
преподавателей специальностей сферы
обслуживания
Протокол № 1 от 31.08.2023г.
Председатель  /Скотинина И.В./

Составлена в соответствии с ФГОС СПО
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Автор: преподаватель  /Лукьянова В.О./

Зам.директора по УР  Горшенина Е.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа может использоваться образовательным учреждением в профессиональном и дополнительном образовании, в процессе профессиональной переподготовки, повышения квалификации, а также при дистанционной форме обучения по специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, имеет межпредметные связи с дисциплиной ОУД.03 Иностранный язык, профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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 словарём) иностранных текстов профессиональной направленности

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК06	описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения
ОК09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний 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 о	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;

	своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

В результате освоения дисциплины обучающийся должен реализовать *личностные результаты* (ЛР) программы воспитания:

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности.
ЛР 14	Добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности.
ЛР 15	Демонстрация интереса к будущей профессии.
ЛР 17	Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	164
Самостоятельная работа	12
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	152
в том числе:	
практические занятия	152
Форма аттестации по дисциплине – дифференцированный зачет (4, 8 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Моя будущая профессия	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Обучение в колледже. Планы на будущее. Студенческая столовая.	6	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Написать мини-сочинение «Моя будущая профессия». Взять интервью у друга (подруги) об обучении в колледже.	1	ОК 01-11
Тема 2 Оборудование кухни	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Виды печей. Кухонная утварь и ее использование. Виды продуктов и их применение.	10	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Заполнить таблицу с перечнем посуды и ее использованием.	1	ОК 01-11
Тема 3 В ресторане	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Типы мест общественного питания. Обслуживающий персонал(кухни и зала). Служебные обязанности персонала.	10	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту.	1	ОК 01-11

	<p>Подготовить сообщение о проблемах молодежи в стране и в родном городе.</p> <p>Составить правила для родителей и детей.</p> <p>Составить монолог «Обязанности членов моей семьи по дому».</p> <p>Составить диалог-расспрос об обязанностях по дому друга.</p>		
Тема 4 Кухня в Великобритании	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Еда англичан. Рестораны, кафе, пабы. Правила приёма пищи в Англии. Традиционные блюда, напитки. Английский завтрак. Английский обед. Английская чайная традиция.	16	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Сделать сравнительную характеристику правил приема пищи в Англии и России. Подготовить сообщение об особенностях питания англичан. Составить технологическую карту рецептов некоторых блюд.	1	ОК 01-11
Тема 5 Кухня в Соединенных Штатах Америки	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Еда американцев. Типы ресторанов. Прием пищи. Особенности питания американцев («Фастфуд» и т.д.) Традиционные и праздничные блюда.	14	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Сделать сравнительную характеристику правил приема пищи в Соединенных Штатах Америки и России.	1	ОК 01-11

	Подготовить сообщение об особенностях питания американцев. Составить технологическую карту рецептов некоторых блюд.		
Тема 6 Особенности русской кухни	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Традиционные продукты питания. Режим приема пищи. Традиционные блюда и рецепты. Праздники и традиции. Праздничные блюда.	20	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить диалог-расспрос друга о режиме питания. Составить сообщение об особенностях русской кухни. Составить технологическую карту рецептов блюд русской кухни.	1	ОК 01-11
Тема 7 Приготовление пищи	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Методы приготовления. Приготовление супов. Вторые блюда и ингредиенты. Закуски. Виды напитков.	12	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить кулинарную характеристику некоторых блюд русской кухни.	1	ОК 01-11
Тема 8 Приготовление кондитерских изделий	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Виды кондитерских изделий Сахаристые кондитерские изделия Мучные кондитерские изделия	10	ОК 01-11

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить диалог между официантом и посетителем ресторана. Составить меню праздничного обеда. Рассказать о рабочем дне официанта.</p>	1	ОК 01-11
Тема 9 Сервировка стола	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p><i>Практические занятия по теме по теме:</i> Основные правила. Столовые приборы. Сервировка к завтраку, обеду и ужину. Сервировка праздничного стола и приём гостей. Поведение за столом.</p>	10	ОК 01-11
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить сообщение о сервировке стола к завтраку, обеду, ужину. Составить правила поведения за столом.</p>	0,5	ОК 01-11
Тема 10 Здоровое питание	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p><i>Практические занятия по теме:</i> Значение здорового питания. Полезные и вредные продукты. Правила приема пищи. Диетическое питание. Составление диетического меню. Плюсы и минусы вегетарианской кухни. Повторение и обобщение материала.</p>	12	ОК 01-11
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить сообщение о полезных и вредных продуктах. Составить правила приема пищи. Составить меню диетического питания.</p>	0,5	ОК 01-11

	Составить технологическую карту рецептов диетической кухни.		
Тема 11 Кухня стран изучаемого языка	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Канада: особенности национальной кухни. Австралия: особенности национальной кухни. Новая Зеландия: особенности национальной кухни.	12	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить сообщение об особенностях национальной кухни стран изучаемого языка. Составить технологическую карту рецепта одного из блюд страны изучаемого языка.	1	ОК 01-11
Тема 12 Кухня народов мира	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Особенности приготовления блюд европейской кухни. Особенности восточноазиатской кухни.	8	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить кулинарную характеристику некоторых блюд и напитков. Составить технологическую карту рецепта одного из блюд.	1	ОК 01-11
Тема 13 Устройство на работу	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i> - информация о месте работы - написание резюме - прохождение собеседования - оформление документов	6	ОК 01-11
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить резюме для приёма на работу	1	ОК 01-11

Дифференцированный зачёт	6	OK 01-11
Всего:	164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:

- столы ученические
- стулья ученические
- стол преподавателя
- стул
- доска магнитно-маркерная
- проектор
- ноутбук
- экран

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

- 1 Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2021.
3. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО: (+CD) / Безкорвайная Г.Т.: Издательский центр «Академия», 2018

3.2.2. Дополнительные источники

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.]; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474060>
- 2 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, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494160>

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.britishcouncil.org/learnenglish.
2. www.busyteacher.com.
3. www.englishfirst.ru.
4. www.englishtips.org.
5. www.ez-english.narod.ru.
6. www.native-english.ru.
7. www.teachitworld.com.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения и знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; - правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме понятная речь: - практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация 	<p>Задания на составление диалогов по различным ситуациям; аудирование; устный дифференцированный опрос; самоконтроль</p>
<ul style="list-style-type: none"> - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности 	<ul style="list-style-type: none"> - корректно работает с электронным профессиональным словарем и переводчиком; - правильно понимает и корректно переводит на русский язык текст профессиональной направленности; 	<p>Задания на перевод, написание мини-сочинений; подготовка сообщений (докладов)</p>
<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас 	<ul style="list-style-type: none"> - пополняет словарный запас 	<p>Устные и письменные лексические диктанты; контрольное чтение с последующей оценкой; аудирование</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности 	<p>владение лексическим и грамматическим минимумом</p>	<p>Устный и письменный лексический диктант; тестирование; устный опрос</p>