


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

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

г. Городец, 2019

ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей
специальности «Технология продукции
общественного питания» и профессии
«Повар, кондитер»


Председатель  /Скотниина И.В./

Автор:

преподаватель  /Руденко Н.А./

Составлена в соответствии с ФГОС по
ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Заместитель директора по УПР

 /Гольчева Л.С./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

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	номенклатура информационных

	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	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
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 своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	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

	планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
OK11	<p>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;</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	164
Самостоятельная работа	12
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	152
в том числе:	
практические занятия	152
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированных зачетов</i>	

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. Подготовить сообщение о проблемах молодежи в стране и в родном городе.	1	ОК 01-11

	Составить правила для родителей и детей. Составить монолог «Обязанности членов моей семьи по дому». Составить диалог-расспрос об обязанностях по дому друга.		
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. Подготовить сообщение об особенностях питания американцев. Составить технологическую карту рецептов некоторых блюд.	1	ОК 01-11
Тема 6	Содержание учебного материала		

Особенности русской кухни	<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
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить диалог между официантом и посетителем ресторана.	1	ОК 01-11

	Составить меню праздничного обеда. Рассказать о рабочем дне официанта.		
Тема 9 Сервировка стола	Содержание учебного материала		
	<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.	10	ОК 01-11
	<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.	0,5	ОК 01-11
Тема 10 Здоровое питание	Содержание учебного материала		
	<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.	12	ОК 01-11
	<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. Составить технологическую карту рецептов диетической кухни.	0,5	ОК 01-11
Тема 11 Кухня стран изучаемого языка	Содержание учебного материала		
	<i>Практические занятия по теме:</i>	12	ОК 01-11

	Канада: особенности национальной кухни. Австралия: особенности национальной кухни. Новая Зеландия: особенности национальной кухни.		
	<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	Содержание учебного материала		
Кухня народов мира	<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	Содержание учебного материала		
Устройство на работу	<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	ОК 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 меловая
- проектор
- ноутбук
- экран

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специальностей сферы общественного питания/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская.- М.: Академия, 2015.

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.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Большой современный англо-русский словарь / Сост. Сиротина Т.А.- М.: Изд-во «БАО-ПРЕСС», 2006.

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 	<p>-адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке;</p> <p>-правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>понятная речь: - практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация</p>	<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>