

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 04 Иностранный язык

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК: Н.П. Свириденко

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), рег. № 1368 от 27.10.14г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

У.С. Братушкина
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

Н.П. Свириденко
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

О.А. Кашкина
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) углубленной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина реализуется в рамках общего гуманитарного и социально – экономического цикла (основная часть).

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

В результате освоения 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 словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления её целей, содержания, смены технологий
ОК 10	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся
ОК 11	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм её регулирующих
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Определять цели и задачи, планировать занятия
ПК 1.3	Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях
ПК 1.4	Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве
ПК 2.2	Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся
ПК 2.3	Организовывать различные виды внеурочной деятельности и обучения обучающихся
ПК 2.4	Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающихся индивидуальных образовательных программ
ПК 3.2	Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузке обучающегося **296** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **242** часа; самостоятельной работы обучающегося **54** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	296
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)	242
В том числе:	
Практические занятия	242
В том числе:	
Чтение и перевод дополнительных текстов	12
Составление диалога по темам	8
Написание писем, заполнение анкеты	6
Подготовка презентаций по темам	10
Составление монологов по теме	8
Составление рецептов приготовления блюд	6
Выполнение упражнений	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Страноведение. Англо-говорящие страны		32	
Тема 1.1. Великобритания	Содержание учебного материала	10	2
	Практические занятия 1, 2,3, 4, 5	10	
	1. Работа с текстом «Географическое положение, климат и население Великобритании»		
	2. Работа с текстом «Политическое устройство Великобритании»		
	3. Работа с текстом «Система образования в Великобритании»		
	4. Работа с текстом «Лондон-столица Великобритании»		
5. Работа с текстом «Знаменитые рестораны и пабы Лондона»			
Тема 1.2. США	Содержание учебного материала	12	2
	Практические занятия 6, 7, 8, 9,10, 11	12	
	1. Работа с текстом «Географическое положение, климат и население США»		
	2. Работа с текстом «Политическое устройство США»		
	3. Работа с текстом «Система образования в США»		
	4. Работа с текстом «Вашингтон - столица США»		
	5. Работа с текстом «Праздники, традиции и обычаи США»		
6. Контрольная работа по темам Великобритания, США			
Тема 1.3. Канада	Содержание учебного материала	4	2
	Практические занятия 12,13	4	
	1. Работа с текстом «Географическое положение, климат и население Канады»		
2. Работа с текстами «Политическое устройство Канады. Система образования в Канаде»			
Тема 1.4. Австралия	Содержание учебного материала	6	2
	Практические занятия 14,15, 16	6	
	1. Работа с текстами «Географическое положение, климат и население Австралии»		

	2.	Работа с текстами «Политическое устройство Австралии. Система образования в Австралии»		
	3.	Контрольная работа по темам Канада, Австралия		
Раздел 2. Деловой английский язык			70	
Тема 2.1. Знакомство. Представление	Содержание учебного материала		8	2
	Практические занятия 17,18,19,20		8	
	1.	Составление диалогов с речевыми клише при знакомстве, представлении		
	2.	Составление диалогов с речевыми клише при знакомстве, представлении		
	3.	Составление диалогов «Представление других» и монологов «Представление себя»		
	4.	Работа с текстом «Этикет делового общения»		
Тема 2.2. Переговоры по телефону. Назначение встречи.	Содержание учебного материала		12	2
	Практические занятия 21, 22, 23,24, 25		10	
	1.	Работа с текстом «Фазы телефонного разговора»		
	2.	Составление диалогов с использованием речевых клише на различных этапах телефонного разговора		
	3.	Работа с текстом «Правила ведения деловых переговоров по телефону»		
	4.	Составление диалогов «Назначение, подтверждение и отмена встречи»		
	5.	Контрольная работа по темам Знакомство. Представление. Переговоры по телефону.		
Самостоятельная работа Заполнение пропусков в диалогах с использованием речевых клише на различных этапах телефонного разговора Перевод диалога с русского на английский язык		2		
Тема 2.3. Деловые письма	Содержание учебного материала		12	2
	Практические занятия 26,27,28,29,30		10	
	1.	Работа с текстом «Виды деловых писем. Структура и стиль оформления делового письма» Оформление конверта делового письма.		
	2.	Составление письма-поздравления.		
	3.	Составление письма - приглашения.		
	4.	Составление информационного письма		
	5.	Составление факса, электронного делового письма.		

	Самостоятельная работа Написание письма-поздравления, информационного письма	2	
Тема 2.4. Устройство на работу	Содержание учебного материала	16	2
	Практические занятия 31,32,33,34,35, 36	12	
	1. Работа с текстами « Устройство на работу. Объявление о приёме на работу»		
	2. Составление резюме, запроса.		
	3. Составление сопроводительного письма.		
	4. Составление диалога «Собеседование с работодателем»		
	5. Составление диалога «Собеседование с работодателем»		
	6. Контрольная работа по темам «Деловые письма, Устройство на работу»		
	Самостоятельная работа Чтение и перевод дополнительных текстов по теме Заполнение анкеты	4	
Тема 2.5. Деловые поездки	Содержание учебного материала	22	2
	Практические занятия 37,38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45	18	
	1. Составление диалога «Бронирование и покупка билетов в аэропорту» Придаточные предложения времени и условия (if,when)		
	2. Составление диалога «Бронирование и покупка билетов в аэропорту» Придаточные предложения времени и условия (if,when)		
	3. Составление диалога «Бронирование и покупка билетов на железнодорожном вокзале» Придаточные предложения времени и условия (if,when)		
	4. Составление диалога «Бронирование и покупка билетов на железнодорожном вокзале» Придаточные предложения времени и условия (if,when)		
	5. Заполнение иммиграционной карты на таможне.		
	6. Составление диалога «Бронирование номера в отеле, в гостинице»		
	7. Составление диалога «Регистрация в отеле, отъезд из отеля»		
	8. Контрольная работа по теме «Деловые поездки»		
	9. Дифференцированный зачёт 2 курс 4 семестр		
	Самостоятельная работа Составление диалогов «Бронирование и покупка билетов в аэропорту» Составление диалогов «Бронирование и покупка билетов на железнодорожном вокзале»	4	
Раздел 3. Практика перевода профессионально-		192	

ориентированных текстов			
Тема 3.1. Покупка продуктов в магазине	Содержание учебного материала	22	3
	Практические занятия 46,47, 48, 49, 50, 51, 52, 53	16	
	1. Введение лексики по теме «Наименование основных групп продовольственных товаров»		
	2. Составление диалогов «Покупка продуктов в магазине «Бакалея»		
	3. Составление диалогов «Покупка продуктов в кондитерском магазине»		
	4. Составление диалогов «Покупка продуктов в магазине «Овощи и фрукты».		
	5. Составление диалогов «Покупка продуктов в магазине «Овощи и фрукты».		
	6. Составление диалогов «Покупка продуктов в магазине «Рыба и морепродукты», в мясной лавке»		
	7. Составление диалогов «Покупка продуктов в магазине «Молочные продукты».		
	8. Контрольная работа по теме «Покупка продуктов в магазине»		
	Самостоятельная работа	6	
	Речевая практика по разыгрыванию ситуационных диалогов по теме «Покупка продуктов в магазине»		
	Чтение и перевод дополнительного текста «В супермаркете»		
	Речевая практика по разыгрыванию ситуационных диалогов по теме «Покупка продуктов в магазине «Бакалея»		
Тема 3.2. Технология приготовления пищи	Содержание учебного материала	34	3
	Практические занятия 54 , 55, 56, 57,58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65	24	
	1. Работа с текстом «Основные методы приготовления пищи» Неличные формы глагола: инфинитив, герундий, причастие.		
	2. Работа с текстом «Основные методы приготовления пищи». Неличные формы глагола: инфинитив, герундий, причастие.		
	3. Чтение и перевод рецептов приготовления блюд из мяса и птицы.		
	4. Чтение и перевод рецептов приготовления блюд из мяса и птицы.		
	5. Чтение и перевод рецептов приготовления рыбных блюд		
	6. Чтение и перевод рецептов приготовления рыбных блюд		
	7. Чтение и перевод рецептов приготовления яичных и молочных блюд.		
	8. Чтение и перевод рецептов приготовления яичных и молочных блюд.		
	9. Чтение и перевод рецептов приготовления овощных блюд.		
	10. Чтение и перевод рецептов приготовления овощных блюд.		

	11. Приготовление десертов.		
	12. Контрольная работа по теме «Покупка продуктов в магазине»		
	Самостоятельная работа Составление рецептов приготовления блюд из мяса Составление рецептов приготовления блюд из рыбы Составление рецептов приготовления молочных блюд Составление монолога «Основные методы приготовления пищи» Составление презентации «Рецепты десертов»	10	
Тема 3.3. Организация работы кухни, кафе, ресторана	Содержание учебного материала	24	3
	Практические занятия 66,67, 68, 69, 70, 71, 72, 73	16	
	1. Работа с текстом «Меню». Глаголы в страдательном залоге: Indefinite Passive		
	2. Работа с текстом «Виды меню». Глаголы в страдательном залоге: Indefinite Passive		
	3. Работа с текстом «Как сервировать стол». Глаголы в страдательном залоге: Indefinite Passive		
4. Работа с текстом «Правила сервировки стола» Глаголы в страдательном залоге: Indefinite Passive			
	5. Работа с текстом «Выбор и подача вин»		
	6. Составление диалогов « В ресторане»		
	7. Составление диалогов « В ресторане»		
	8. Составление диалогов «В кафе»		
	Самостоятельная работа Речевая практика по разыгрыванию диалогов по темам «В ресторане» Речевая практика по разыгрыванию диалогов по темам «В кафе» Составление монологов по теме «Правила сервировки стола». Составление монологов по теме «В кафе»	8	
Тема 3.4. Основы здорового питания	Содержание учебного материала	22	3
	Практические занятия 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80	14	
	1. Работа с текстом «Ты ешь то, что ты ешь» Предложения со сложным дополнением		
	2. Работа с текстом «Витамины и микроэлементы в питании человека» Предложения со сложным дополнением		
	3. Работа с текстом «Рацион здорового питания» Предложения со сложным дополнением		
4. Работа с текстом «Рацион здорового питания» Предложения со сложным дополнением			

	5.	Составление диалогов «В диетическом кафе»		
	6.	Контрольная работа по теме «Покупка продуктов в магазине»		
	7.	Дифференцированный зачёт 6 семестр 3 курс		
	Самостоятельная работа Чтение и перевод текстов «Основы здорового питания» Разыгрывание диалогов «В диетическом кафе» Выполнение упражнений по теме «Предложения со сложным дополнением» Составление презентаций «Витамины и микроэлементы в питании человека»		8	
Тема 3.5. Национальные кухни народов мира	Содержание учебного материала		30	3
	Практические занятия 81,82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90,91		22	
	1.	Работа с текстом «Английская кухня»		
	2.	Работа с текстом «Блюда английской кухни»		
	3.	Работа с текстом «Американская кухня»		
	4.	Работа с текстом «Блюда американской кухни»		
	5.	Работа с текстом «Блюда японской и китайской кухни»		
	6.	Работа с текстом «Блюда итальянской кухни»		
	7.	Работа с текстом «Блюда французской кухни»		
	8.	Работа с текстом «Русская кухня»		
	9.	Работа с текстом «Традиционные блюда русской кухни»		
	10.	Работа с текстом «Особенности русской кухни»		
	11.	Контрольная работа по теме «Национальные кухни народов мира»		
	Самостоятельная работа Чтение и перевод текстов по темам «Английская кухня» Чтение и перевод текстов по темам «Американская кухня» Чтение и перевод текстов по темам «Итальянская кухня» Подготовка презентаций по теме «Блюда японской и китайской кухни» Подготовка презентаций по теме «Традиционные блюда русской кухни» Подготовка презентаций по теме «Особенности русской кухни»		8	
Тема 3.6. Техника безопасности при работе на кухне	Содержание учебного материала		20	3
	Практические занятия 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99,100		18	
	1.	Введение лексики по теме «Кухонное оборудование»		
	2.	Работа с текстом «Обустройство рабочего места повара-кондитера»		

	3.	Работа с текстом «Правила поведения на кухне»		
	4.	Составление монолога «Правила поведения на кухне»		
	5.	Работа с текстом «Гигиена на кухне»		
	6.	Работа с текстом «Безопасность продуктов питания»		
	7.	Составление монолога «Безопасность продуктов питания»		
	8.	Составление монолога «Специальная одежда»		
	9.	Контрольная работа по теме «Техника безопасности при работе на кухне»		
	Самостоятельная работа. Выполнение презентации по теме «Правила поведения на кухне»		2	
Тема 3.7. Организация учебного процесса в кулинарном искусстве	Содержание учебного материала		24	3
	Практические занятия 101,102,103,104,105,106,107,108, 109,110,111,112		24	
	1.	Обучение приготовлению мясных блюд и блюд из мяса птицы.		
	2.	Обучение приготовлению мясных блюд и блюд из мяса птицы.		
	3.	Обучение приготовлению мясных блюд и блюд из мяса птицы.		
	4.	Обучение приготовлению рыбных блюд.		
	5.	Обучение приготовлению рыбных блюд.		
	6.	Обучение приготовлению яичных и молочных блюд.		
	7.	Обучение приготовлению яичных и молочных блюд.		
	8.	Обучение приготовлению овощных блюд.		
	9.	Обучение приготовлению овощных блюд.		
	10.	Обучение приготовлению десертов и кондитерских изделий.		
	11.	Обучение приготовлению десертов и кондитерских изделий.		
	12.	Контрольная работа по теме «Организация учебного процесса в кулинарном искусстве»		
Тема 3.8. Моя будущая профессия	Содержание учебного материала		16	2
	Практические занятия 113,114,115,116,117,118,119, 120		16	
	1.	Работа с текстом «Моя профессия повар»		
	2.	Работа с текстом «Моя профессия повар»		
	3.	Работа с текстом «Профессия учитель»		
	4.	Составление монолога «Профессия учитель»		
	5.	Работа с текстом «Реформа системы среднего образования в России»		
	6.	Работа с текстом «Реформа системы среднего образования в России»		
	7.	Чтение и перевод текста «Конвенция о правах ребёнка»		
	8.	Контрольная работа по теме «Моя будущая профессия»		

Дифференцированный зачет 4 курс 8 семестр	2	
Всего	296	

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 Агабекян И. П. Английский для средних профессиональных заведений. - Ростов – на – Дону: Феникс, 2009.-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, 2009.-250с.
- 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.

Дополнительные источники:

- 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирование, 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
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Диалог этикетного характера, диалог-расспрос, диалог-побуждение к действию, диалог-обмен мнениями и информацией, ситуативный диалог. - Устные сообщения студентов - Устный опрос студента: <ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>источниками: учебно-научными текстами, справочной литературой, средствами массовой информации (в том числе представленных в электронном виде), конспектирование.</p> <p>- Написание сочинений, составление тезисов теста. Изложения. Диктанты.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------