

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК
Н.В. Баннова

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» (место работы) преподаватель (занимаемая должность) У.С. Братушкина (инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» (место работы) председатель ПЦК (занимаемая должность) Н.В. Баннова (инициалы, фамилия)
ГАПОУ «НГТК» (место работы) преподаватель (занимаемая должность) Е.А. Денисова (инициалы, фамилия)
ГАПОУ «НГТК» (место работы) преподаватель (занимаемая должность) С.Д. Варламова (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему и гуманитарному и социально-экономическому циклу основной программы и имеет практико-ориентированную направленность.

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

Цель: формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учётом приобретённого словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний в пределах литературной нормы 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 своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4 Количество часов на освоение программы

дисциплины:

объем образовательной программы **164** часа, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **164** часа;
- объем самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	164
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	164
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	164
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1. ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК		22	
Тема 1.1. Знакомство.	Содержание учебного материала	6	2 – 3
	Практические занятия №1, 2, 3	6	
	1. Составление диалогов с речевыми клише при знакомстве, представлении		
	2. Составление диалогов « Представление других» и монологов «Представление себя»		
	3. Работа с текстом «Этикет делового общения»		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 1.2. Переговоры по телефону.	Содержание учебного материала	6	2 – 3
	Практические занятия № 4, 5, 6	6	
	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»		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 1.3. Деловые письма	Содержание учебного материала	4	2 – 3
	Практические занятия № 7, 8	4	
	1. Работа с текстом «Виды деловых писем. Структура и стиль оформления делового письма» Оформление конверта делового письма.		
	2. Составление факса, электронного делового письма, информационного письма.		
		Самостоятельная работа обучающихся	0
Тема 1.4. Устройство на работу	Содержание учебного материала	6	2 – 3
	Практические занятия № 9, 10, 11	6	
	1. Работа с текстами « Устройство на работу. Объявление о приёме на работу»		
	2. Составление резюме, запроса.		
	3. Составление диалога «Собеседование с работодателем»		

	Самостоятельная работа обучающихся	0	
РАЗДЕЛ 2. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И СЕРВИС		36	
Тема 2.1. Ресторанный сервис	Содержание учебного материала	12	2 - 3
	Практические занятия № 12, 13, 14, 15, 16, 17	12	
	1. Information about the restaurant. Введение и отработка лексического материала. Повторение образования вопросительных предложений. Даты, время.		
	2. Jobs and restaurant sections. Введение и отработка лексического материала. Словообразование. Практика диалогической речи		
	3. In the dining room. Введение и отработка лексического материала. Выполнение лексических упражнений, практика перевода		
	4. In the bar. Введение и отработка лексического материала. Порядок слов в предложении. Практика устной речи.		
	5. In the kitchen. Clothes and personal Hygiene. Введение и отработка лексического материала.		
	6. Giving directions. Введение и отработка лексического материала. Практика устной речи.		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 2.2. Последовательность обслуживания	Содержание учебного материала	14	
	Практические занятия № 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24	14	
	1. Taking Bookings. Preparation for service. Введение и отработка лексического материала. Практика устной речи		
	2. The order of service. Введение и отработка лексического материала. Чтение с поиском конкретной информации.		
	3. Cleaning during service. Введение и отработка лексического материала. Работа с текстом, выполнение лексических упражнений.		
	4. Success in food and beverage service. Введение и отработка лексического материала. Работа с текстом, выполнение лексических упражнений.		
	5. Attributes of food and beverage service personall. Введение и отработка лексического материала. Работа с текстом, выполнение лексических упражнений.		
	6. Key service conventions. Введение и отработка лексического материала. Практика устной речи		
	7. Essential technical skills. Введение и отработка лексического материала. Практика устной и письменной речи		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 2.3. Специализированные формы обслуживания	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия № 25, 26, 27, 28, 29	10	

	1.	Breakfast Service. Работа с текстом и презентацией, выполнение лексических упражнений		
	2.	Afternoon tea service. Работа с видеосюжетом, выполнение лексических упражнений		
	3.	Service in situ. Практика аудирования и устной речи		
	4.	Home delivery. Работа с текстом и презентацией, выполнение лексических упражнений		
	5.	Gueridon service. Знакомство с новым видом обслуживания. Практика устной и письменной речи		
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
РАЗДЕЛ 3. БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ И ГИГИЕНА			24	
Тема 3.1. Безопасность и гигиена пищевых продуктов	Содержание учебного материала		8	2 – 3
	Практические занятия № 30, 31, 32, 33		8	
	1.	Death of the doggy bag. Просмотр видеосюжета, практика аудирования и письменной речи.		
	2.	Analysis of food safety and hygiene. Чтение текста и его анализ, составление рекомендаций		
	3.	Food allergies. Введение и отработка нового лексического материала. Чтение с поиском конкретной информации.		
	4.	Catering food for allergy sufferers. Просмотр видеосюжета, анализ. Практика письменной речи		
Тема 3.2. Кухонное оборудование	Содержание учебного материала		16	2 – 3
	Практические занятия № 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40,41		16	
	1.	Kitchen utensils and small equipment. Отработка лексического материала по теме «Кухонная утварь и мелкое оборудование». Практика устной и письменной речи		
	2.	Kitchen equipment: commercial vs domestic. Отработка лексического материала. Составление презентации		
	3.	Introduction to the commercial kitchen. Введение в коммерческую кухню.		
	4.	Food preparation terms. Условия приготовления пищи. Просмотр видеосюжета, выполнение лексических упражнений		
	5.	Knife handling. Правила обращения с ножом. Работа с новым лексическим материалом, составление рекомендаций		
	6.	Specialty knives. Специальные ножи. Работа с новым лексическим материалом, практика чтения и перевода		
	7.	Knife handling-precision cuts. Обработка ножей и точность резки. Работа с новым лексическим материалом, практика чтения и перевода		
	8.	Knife handling-precision cuts in use and practice. Обработка ножей и точность		

	резки. Практика в комментировании своих действий		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
РАЗДЕЛ 4. МЕНЮ		10	
Тема 4.1. Знание меню и его сопровождение	Содержание учебного материала	10	2 – 3
	Практические занятия № 42, 43, 44, 45, 46	10	
	1. Purpose of the menu. Classic menu sequence. Назначение меню. Классическая последовательность меню		
	2. Classes of menu. Классы меню.		
	3. Menu development. Разработка меню		
	4. Menu and service knowledge. Знание меню и сервиса.		
	5. Hors d'oeuvres and other appetizers. Виды закусок		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
РАЗДЕЛ 5. НАПИТКИ		10	
Тема 5. 1. Напитки: алкогольные и безалкогольные	Содержание учебного материала	10	2 - 3
	Практические занятия № 47, 48, 49, 50, 51	10	
	1. Non alcoholic beverages: tee, coffee and stillroom beverages. Безалкогольные напитки: чай, кофе и негазированные напитки		
	2. Non alcoholic beverages: soft drinks. Безалкогольные напитки: газированные напитки		
	3. Alcoholic beverages: wine and drink lists. Алкогольные напитки: списки вин и напитков		
	4. Alcoholic beverages: cocktails and mixed drinks. Алкогольные напитки: коктейли и смешанные напитки		
	5. Matching with wine and other drinks. Соответствие блюд с вином и другими напитками		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
РАЗДЕЛ 6. ЕДА И НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ		60	
Тема 6.1. Еда и способы приготовления пищи. Сервировка блюд	Содержание учебного материала	20	2 – 3
	Практические занятия № 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61	20	
	1. Vegetables, herbs and spices. Овощи, зелень и специи.		
	2. Fish and seafood dishes. Блюда из рыбы и морепродуктов		
	3. Meat, poultry, game and offal. Мясо, птица, дичь и субпродукты		
	4. Dairy products. Молочная продукция		
	5. Farinaceous foods. Мучные продукты		
6. Preparation of eggs. Methods of cooking eggs. Приготовление яиц. Способы приготовления яиц			

	7.	Classifying and preparing fruits and vegetables. Классификация и приготовление овощей и фруктов		
	8.	Food and pastry deserts. Продукты питания и кондитерские изделия		
	9.	Pasta and rice dishes. Блюда из макарон и риса		
	10.	Potatoes, vegetables and salads. Картофель, овощи и салаты		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 6.2. Торжественные события	Содержание учебного материала		10	3
	Практические занятия № 62, 63, 64, 65, 66		10	
	1.	Types of events. Виды торжественных событий		
	2.	Event service staff roles. Роли обслуживающего персонала на мероприятиях		
	3.	Event administration and organization. Организация и администрирование мероприятий		
	4.	Weddings. Обслуживание свадеб		
	5.	Outdoor catering. Мероприятия на открытом воздухе		
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 6.3. Кулинарное искусство	Содержание учебного материала		12	3
	Практические занятия № 67, 68, 69, 70, 71, 72		12	
	1.	Starters. Закуски и первые блюда		
	2.	Soups. Супы		
	3.	Main hot dishes. Основные горячие блюда		
	4.	Desserts. Десерты		
	5.	Savouries. Аппетитные блюда		
6.	Dishes for breakfast. Блюда на завтрак			
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 6.4. Кухня народов мира	Содержание учебного материала		18	3
	Практические занятия № 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81		18	
	1.	Russian Cuisine. Национальная русская кухня.		
	2.	Russian Cuisine. Составление рецептов национальных русских блюд.		
	3.	English Cuisine. Английская кухня.		
	4.	English Cuisine. Составление рецептов блюд английской кухни		
	5.	European Cuisine. Европейская кухня. Составление сборника рецептов		
	6.	Oriental Cuisine. Восточная кухня		
	7.	Oriental Cuisine. Составление рецептов блюд восточной кухни		
	8.	Caucasian Cuisine. Кавказская кухня.		
9.	Scandinavian Cuisine. Скандинавская кухня.			
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Дифференцированный зачет			2	

	ИТОГО:	164
--	---------------	------------



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 источниками: учебно-научными текстами,

	<p>справочной литературой, средствами массовой информации (в том числе представленных в электронном виде), конспектирование.</p> <p>- Написание сочинений, составление тезисов теста. Изложения. Диктанты.</p>
<p>Знания:</p> <p>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Практические упражнения на чтение и повторение лексических единиц, фраз, предложений, теста.</p> <p>- Практические упражнения на интонацию в различных типах предложений. Лексический минимум составляет 1400 лексических единиц. Диктант, практические упражнения. Лексические единицы, устойчивые сочетания, реплики-клише.</p> <p>- Работа со словарем.</p> <p>- Практические упражнения, тесты, составление текстов, распознавание грамматических конструкций в тексте, употребление грамматических конструкций в тексте.</p> <p>- Аудирование и контроль прослушанного текста.</p> <p>- Различные виды чтения аутентичных текстов, работа с текстами разных стилей, выполнение заданий для контроля понимания прочитанного текста.</p> <p>- Устное сообщение и общение по изучаемому материалу.</p> <p>- Письменное сообщение по изучаемому материалу.</p> <p>- Разные виды разбора (лексический, грамматический).</p> <p>- Практика восприятия иноязычной речи на слух, общение на услышанную тему.</p> <p>- Практика чтения аутентичных текстов и работа с ними, общение по прочитанной теме. - Выражение собственного мнения, собственных мыслей по темам повседневного общения и связанным с профессиональной деятельностью, речевые ситуации, употребление клише в речевых ситуациях, драматизация диалога, полилога.</p> <p>- Ролевая игра.</p> <p>- Письменное сообщение, выражение собственного мнения в письме, впечатлений в открытке.</p> <p>- Изложение, сочинение, эссе. Реферат. Проект.</p>