

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНА

на заседании МК общеобразовательных,  
ОГСЭ и ЕН дисциплин  
руководитель МК

  
подпись Попадинец Л.М.

Протокол № 1  
от «16» 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе

  
подпись  
от «16» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.04. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

образовательной программы СПО по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

**Ветлужский район,  
2021 г**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (Английский язык)» предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (Английский язык)» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565

СОСТАВИТЕЛЬ – Т.Б. Александрова, преподаватель иностранного языка ГБПОУ ВЛАТТ, высшая квалификационная категория.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ. 04. Иностранный язык в профессиональной деятельности (*Английский язык*)

#### 1.1. Область применения учебной программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.04. Иностранный язык в профессиональной деятельности (*Английский язык*)** является частью образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.2</b>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).
<b>ОК.3</b>	Понимать тексты на базовые профессиональные темы.	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
<b>ОК.5.</b>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
<b>ОК.9</b>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	Правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>ОК.10</b>	Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила чтения текстов профессиональной направленности.

Результаты освоения предмета ОГСЭ.04. «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)» ориентированы на формирование следующих личностных результатов (ЛР) программы воспитания ГБПОУ «ВЛАТТ» для профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
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 профессионально 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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
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	Забогающийся 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

## 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	152
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	152
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	12
Промежуточная аттестация <sup>2</sup>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирующихся в результате освоения программы
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>			
<b>Тема 1.1. Тематика практических занятий</b>			
Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Тема 1.2. Тематика практических занятий</b>			
Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Раздел 2. Развивающий курс</b>			
<b>Тема 2.1. Тематика практических занятий</b>			
Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	3. Учебный день. Выходной день	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Тема 2.2. Тематика практических занятий</b>			
Здоровье, спорт,		2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК

правила здорового образа жизни	4.Здоровье и спорт.		9, ОК 10
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Тематика практических занятий 5.Мой родной город	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.4. Досуг	Тематика практических занятий 6.Досуг.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Тематика практических занятий 7.Средства массовой информации	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Тематика практических занятий 8.Природа и человек	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Тематика практических занятий 9.Образование в России и за рубежом	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи праздники	Тематика практических занятий 10.Культурные и национальные традиции Великобритании и США	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.9.	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10



Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	11.Общественная жизнь Великобритании и США		9, ОК 10
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Тематика практических занятий 12.Научно-технический прогресс	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.11 Профессии, карьера	Тематика практических занятий 13.В мире профессий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Тематика практических занятий 14.Каникулы и отдых.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Тематика практических занятий 15. Искусство и развлечения	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Тематика практических занятий 16.Государственное устройство Великобритании и США	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности</b>	<b>«Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b>	<b>120</b>	
Тема 3.1	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Приготовление пищи и	17.Овощи, зелень, специи	2	
обслуживание в	18.Причастие I и II	2	
организациях	19.Фрукты. Ягоды.	2	



<b>Питания</b>	20. Множественное число существительных.	2
	21. Мясо, птица, дичь	
	22. Страдагательный залог	2
	23. Блюда из мяса, птицы и дичи.	2
	24. Рыба и продукты моря	2
	25. Прошедшее неопределенное время	2
	26. Рыбные блюда	2
	27. Модальные глаголы	2
	28. Молочные, крупяные и яичные блюда	2
	<b>29. Дифференцированный зачет</b>	2
	30. Кондитерские и хлебобулочные изделия	2
	31. Разговорная практика по предложению блюд	2
	32. Холодные и горячие напитки	2
	33. Разговорная практика по предложению мясных и рыбных блюд	2
	34. Общие и специальные вопросы	2
	35. Зал ресторана	2
	36. Обслуживающий персонал	2
	37. Кухня ресторана	2
	38. Речевой этикет по встрече гостей	2
	39. Подготовка к обслуживанию Предлог с существительным.	2
	40. Сервировка стола к завтраку	2
	41. Сервировка стола к обслуживанию обеда	2
42. Сервировка стола к обслуживанию ужина	2	

43.Предлоги места.		2
44.Сервировка стола к спедобслуживанию Многозначность слов.		2
45.Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы		2
46.Составление меню завтрака		2
47.Будущее неопределенное время.		2
48.Заказ завтрака		2
49.Составление меню обеда.		2
50.Составление меню ланча.		2
51.Составление меню для ужина.		2
52.Ужин в ресторане.		2
53.Настоящее продолженное время.		2
54.Предварительный заказ блюд.		2
<b>55.Дифференцированный зачет</b>		2
56.В баре.		2
57.Глаголы с послелогами.		2
58.Составление диетических меню		2
59.Прошедшее продолженное время.		2
60.Разговорная практика по предложению блюд		2
61.Специальное обслуживание. Будущее неопределенное время.		2
62.Предварительный заказ блюд по телефону. Настоящее совершенное время.		2
63.Предварительный заказ по телефону. Настоящее совершенное время.		2
64.Русская национальная кухня. Дополнительные придаточные предложения.		2
65.Украинская национальная кухня. Согласование времен.		2

66. Традиционные английские блюда. Определительные придаточные предложения.	2
67. Национальные английские напитки. Союзы.	2
68. Особенности питания американцев.	2
69. Традиционные американские блюда.	2
70. Немецкая кухня. Условные предложения.	2
71. Итальянская кухня.	2
72. Скандинавская кухня.	2
73. Французская кухня. Придаточные предложения времени.	2
74. Восточная кухня. Герундий	2
75. Особенности обслуживания и подачи блюд иностранцам. Страдательный залог.	2
<b>76. Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>	<b>152</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.
4. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2015.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: <ul style="list-style-type: none"><li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li><li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.</li><li>✓ Владение лексическим и грамматическим минимумом.</li><li>✓ Правильное</li></ul>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>- диктантов;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических</li></ul>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Основные источники

1. Голубев А.П. Английский язык для всех специальностей: учебник для студентов среднего проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова – 2-е изд., перераб.- Москва: КноРус, 2020.
2. Голубев А.П. Английский язык для всех специальностей: учебник для студентов среднего проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова - Москва: КноРус, 2020.

##### 3.2.2. Печатные издания

1. Безкоровайна Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайна. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.
4. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2015.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: <ul style="list-style-type: none"><li>• правила построения простых и сложных</li></ul>	✓ Адекватное использование профессиональной терминологии на	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;

<ul style="list-style-type: none"> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p>презентаций и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>• понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>• кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</li> <li>✓ Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</li> <li>✓ Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</li> <li>✓ Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированных зачетов(4,6,7 семестры) в виде: устных ответов.</p>