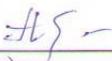


**Министерство образования, науки и молодёжной
политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНА

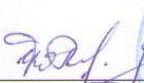
на заседании МК ООД
руководитель МК


_____ Т.Б.Александрова
подпись

Протокол № 8
от «12» марта 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе


_____ Ю.Н.Мерлугов
подпись

от «6» марта 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03. «Иностранный язык в профессиональной
деятельности (Английский язык)»**

образовательной программы СПО по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Ветлужский район,

2018 г.

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык)» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03. Иностраный язык в профессиональной деятельности (*Английский язык*)

1.1. Область применения учебной программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.03. Иностраный 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
ОК.2	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).
ОК.3	Понимать тексты на базовые профессиональные темы.	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
ОК.5.	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
ОК.9	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.10	Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила чтения текстов профессиональной направленности.

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 ¹	12
Промежуточная аттестация ²	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, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		4	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	<p style="text-align: center;">Тематика практических занятий</p> <hr/> <p>1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)</p>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	<p style="text-align: center;">Тематика практических занятий</p> <hr/> <p>2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе</p>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Раздел 2. Развивающий курс		28	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	<p style="text-align: center;">Тематика практических занятий</p> <hr/> <p>3. Учебный день. Выходной день</p>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.2. Здоровье, спорт,	<p style="text-align: center;">Тематика практических занятий</p> <hr/>	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	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	5.Мой родной город		
Тема 2.4. Досуг	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	6.Досуг.		
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	7.Средства массовой информации		
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	8.Природа и человек		
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	9.Образование в России и за рубежом		
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	10.Культурные и национальные традиции Великобритании и США		
Тема 2.9.	Тематика практических занятий	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК

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

питания	20.Множественное число существительных.	2	
	21.Мясо, птица, дичь		
	22.Страдательный 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	
	29.Дифференцированный зачет	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 спецобслуживанию 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
55.Дифференцированный зачет	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	
	76.Дифференцированный зачет	2	
Всего:		152	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул мягкий, доска ученическая, мультимедиа проектор, экран, персональный компьютер.

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.Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебник для СПО. М.: Академия, 2016г.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>

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">• 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	<ul style="list-style-type: none">✓ Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.✓ Владение лексическим и грамматическим минимумом.✓ Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования;- диктантов;-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме</p>

<ul style="list-style-type: none"> • правила чтения текстов профессиональной направленности. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; 	<p>дифференцированного зачета в виде: устных ответов.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 планируемые); • писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. ✓ Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. ✓ Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. 	

