

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 28 » _____ 2021г.



«Согласовано»
Зам. директора по УВР
С.М. Ольховская
« 28 » _____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от «27» 05 2021г
Председатель МК Л.В. Ольховская

Комаричи
2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”)_
43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум».

Разработчики:
Лысенко Е.Н. преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум».

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28.05.2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Лысенко Е.Н. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

©

©

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 Английский язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>160</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>160</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Английский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Профессионально направленный модуль. Social English.			160	
Тема 1. Покупка продуктов. Shopping	Содержание учебного материала Практические занятия	Уровень освоения	19	ОК 1-ОК 11
	Лексика по теме «Покупка продуктов питания» (продуктовые магазины, мясо и птица, рыба и морепродукты, овощи, фрукты и ягоды, бакалейные товары, выпечка, молочные продукты, сладости, количество продуктов). Тексты «В супермаркете»-“At the Supermarket”, «Восточно-азиатские магазины»- “At the Oriental Market”. Диалоги. “Mother`s day”, “Going shopping”.” At the Supermarket’. Лексические упражнения. Грамматический материал. Артикли (a, an, the). Множественное число существительных, особые случаи употребления. Падеж существительных. Притяжательный падеж. Настоящее простое (неопределенное) время. Образование. чтение окончаний. Вопросительные слова. Типы вопросов. Глагол to be в Present Simple.Глагол to have в Present Simple. Конструкция there is/there are. Личные, притяжательные и возвратные местоимения. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения. Многозначность слова that.	2		
Тема 2. В ресторане. At the restaurant.	Содержание учебного материала Практические занятия	Уровень освоения	16	ОК 1-ОК 11
	Лексика по теме «Прием пищи» (Meals) : закуски (Appetizers), вторые блюда(Main courses), рыбные блюда (Main fish courses), мясные блюда(Main meat courses), блюда из домашней птицы(Poultry dishes), салаты(Salads), супы(Soups), безалкогольные напитки(Soft drinks), крепкие напитки(Strong/hard drinks), виноградные вина(Grape wines),	2		

	<p>сладкие десертные вина(Sweet dessert wines), столовые сухие вина(Table dry wines), аперитивы(Aperitif wines), слабые алкогольные напитки(Weak alcoholic drinks).</p> <p>Тексты: «Eating out in Moscow»-«Питание в Москве», «At the College Canteen»</p> <p>Диалоги: «Eating out», “At the Self service Café”, ” A quick snack”, “Refreshment at the office”.Лексические упражнения.</p> <p>Грамматический материал. Причастие прошедшего времени. Past Participle. Функции Past Participle в предложении. Прошедшее простое (неопределенное) время. The Past Simple (Indefinite) Tense. Типы вопросов. Глаголы to be в Past Simple. Вопросы к предложениям с глаголом to be . Глагол to have в Past Simple. Модальные глаголы can, may, need, must, should, ought to.Повелительное наклонение. Местоимения many, much, a lot of, few, a few, little, a little.</p>			
<p>Тема 3. Как и что едят в США и Великобритании? «Meals in the USA and Great Britain»</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p>	<p>Уровень освоения</p>	16	ОК 1-ОК 11
	<p>Лексический материал по теме « Eggs dishes»-блюда из яиц. Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка. Тексты:“How do the Americans eat?”, “British Cuisine”</p> <p>Диалоги: “What Tania likes”, ”English Breakfast” “Going to the Pub”.</p> <p>Лексические упражнения.</p> <p>Грамматический материал: Будущее простое (неопределенное) время. The Future Simple (Indefinite) Tense. Конструкция to be going to do smth. Степени сравнения прилагательных. Многозначность глаголов shall, will, would.</p>	2		
<p>Тема 4 . Русская кухня. «Russian Cuisine»</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p>	<p>Уровень освоения</p>	20	ОК 1-ОК 11

	<p>Лексика по теме «Профессиональные глаголы.»- «Professional verbs.», «Мясная и рыбная продукция»- « Delicatessen»,«Вкусы и качество блюд»-«Taste and quality of food».</p> <p>Тексты: «Русская кухня»- «Russian Cuisine», «Specialities of Russian».</p> <p>Диалоги: «Russian Style», «Russian Bliny».</p> <p>Лексические упражнения.</p> <p>Грамматический материал: Пассивный (страдательный) залог. «Passive Voice», Союзы either,or,neither...ног, Существительное в функции определения. . Многозначность слов. Грамматические упражнения.</p>	2		
Тема 5. Приготовление пищи. «Cookering»	Содержание учебного материала Практические занятия	Уровень освоения	20	ОК 1-ОК 11
	<p>Лексика по теме «Виды теста и изделия из него»-«Types of dough and baking items», «Орехи»-«Nuts», «Специи и соусы»-«Greens, spices,seasonings, herb, sauces», меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия.</p> <p>Тексты: «Приготовление блюд к вечеринке»- «Preparing for the Party», «What is a fondue?». Диалоги: . «Making cabbage rolls», «At table».Основные методы приготовления пищи. Лексические упражнения. Грамматический материал: Причастие настоящего времени. Participle 1. Образование. Функции в предложении Продолженные времена. Настоящее продолженное время. The Present Continuous Tense. Прошедшее продолженное время. The Past Continuous tense. Будущее продолженное время. The Future Continuous Tense. Местоимения every, each, other, another. Местоимение one(ones). Грамматические упражнения.</p>	2		
Тема 6. Обслуживание. «Service». Речевой этикет.	Содержание учебного материала Практические занятия	Уровень освоения	22	ОК 1-ОК 11

	<p>Лексика по теме «Персонал предприятий общественного питания»-«Personnel of Catering Enterprises», «Посуда», «Tableware». Французские заимствования.</p> <p>Тексты: Menu Planning»-Меню, «Setting the Table», «Choosing the right wine », «Serving wines at a restaurant».</p> <p>Диалоги: «Family Dinner», «Sam`s breakfast.»</p> <p>Меню ресторанов: «Меню «Trafalgar Square restaurant».</p> <p>Грамматический материал: Настоящее совершенное время. The Present Perfect Tense, Прошедшее совершенное время. The Past Perfect tense. Будущее совершенное время. The Future Perfect tense. Многозначность глагола to be. Многозначность глагола to have. Предлоги. Prepositions.</p>	2		
<p>Тема 7. Моя профессия-повар. «My profession is a cook».</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p>	Уровень освоения	19	ОК 1-ОК 11
	<p>Лексика по теме : «Устройство на работу», «Applying for a job».</p> <p>Тексты: «Моя профессия-повар»- «My profession is a cook», «Безопасная еда»-«Food Safety», «Как я стал поваром», «How I got into Cooking», «Выбор»-«Working his way up», «В поисках работы»-«You are looking for a job»</p> <p>Диалоги «It`s my way». Заявление о приеме на работу. Резюме.</p> <p>Грамматический материал: Инфинитив. The Infinitive. Герундий. The Gerund. Функция герундия в предложении. Глаголы, требующие употребления герундия и выражения, требующие употребления герундия с определенными предлогами.</p>	2		
<p>Тема 8. Здоровое питание. «Healthy Food»</p>	<p>Содержание учебного материала Практические занятия</p>	Уровень освоения	18	ОК 1-ОК 11
	<p>Лексика по теме «Необходимые питательные вещества»- «Essential Nutrients», «Минералы»- «Minerals». «Добавки»-«Additions». «Рацион»-«Diet»</p> <p>Тексты: «Eating for good health»-«Питания ради здоровья», «Вегетарианство»-«Vegetarianism», «Сколько необходимо сахара?»-«How much Sugar do we eat?», «Как остаться здоровым?»-« How to stay healthy», «The health benefits».</p> <p>Диалоги: «Как сбросить вес?»-«How to lose weight?», «Кофеин вреден для сердца»-«Caffeine is harmful for the heart», «В</p>	2		

	<p>ресторане»-«In a restaurant». Лексические упражнения. Грамматические упражнения: Сложное дополнение. The Complex Object. Сложноподчиненные предложения. Типы придаточных предложений. Таблица неправильных глаголов.</p>			
	Итого: Обязательная аудиторная учебная нагрузка		160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка»;
- комплект учебно-наглядных пособий «Cookery book».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.И. Щербакова, Н.С.Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М.: Издательский центр «Академия» 2018.

Дополнительные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

2. Кравцова Л.И. Учебник для средних профессиональных учебных заведений. Английский язык. - М.: Высшая школа, 2015. - 463 с.

3. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2015. – 352 с.

4. Шляхова В.А. Английский язык для студентов автомобиле-строительных специальностей. Учебное пособие. – М.: «Высшая школа», 2005 – 119 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>
2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, рефератов, презентаций.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>знать:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Понимать смысл и содержание высказываний на английском языке на профессиональные темы.</p> <p>Понимать содержание технической документации и инструкций на английском языке.</p> <p>Строить высказывания на знакомые профессиональные темы и участвовать в диалогах по ходу профессиональной деятельности на английском языке.</p> <p>Писать краткие сообщения на профессиональную тему.</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ.</p> <p>Результаты выполнения контрольных работ</p> <p>Оценка устных и письменных ответов</p>