

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республика Крым
«Керченский технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ»

Тимохов М. Е.



2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

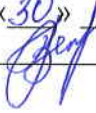
Разработчик:

Гурьева Надежда Владимировна, преподаватель иностранного языка

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК общественно-гуманитарного цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.

Председатель  Моркова М.В.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

Председатель МС  Савченко Д.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в группу дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10	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;	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;

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»:

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 23	Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, потребителями. Берущий на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка обучающихся – 164 часа,
в том числе:

в форме практической подготовки – 160 часов

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 160 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	164
в том числе в форме практической подготовки	-
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	160
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	153
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа студента (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная работа) обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируанию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс			
Тема 1.1 Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Практические занятия	14	
	Практическое занятие № 1 Внешность	1	
	Практическое занятие № 2 Характер	1	
	Практическое занятие № 3 Простые предложения. Порядок слов в простом предложении	1	
	Практическое занятие № 4 Формы глаголов to be, to have	1	
	Практическое занятие № 5 Безличные предложения	1	
	Практическое занятие № 6 Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них	1	
	Практическое занятие № 7 Личностные качества	1	
Тема 1.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Практическое занятие № 8 Качества, необходимые для будущей профессии	1	
	Практические занятия	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практическое занятие № 9 Семейные отношения	1	
	Практическое занятие № 10 Понятие дружбы и любви	1	
	Практическое занятие № 11 Предложения с оборотом there is/are	1	
	Практическое занятие № 12 Модальные глаголы, их эквиваленты	1	
	Практическое занятие № 13 Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple	1	
	Практическое занятие № 14 Моя группа	1	
Раздел 2. Развивающий курс		84	

Тема 2.1 Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №15 Досуг современной молодежи	1	
	Практическое занятие №16 Мой рабочий день	1	
	Практическое занятие №17 Имя существительное	1	
	Практическое занятие №18 Множественное число существительных	1	
	Практическое занятие №19 Артикль	1	
	Практическое занятие №20 Мой выходной день	1	
Тема 2.2 Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Практические занятия	5	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №21 Здоровье – бесценное богатство	1	
	Практическое занятие №22 Здоровый образ жизни	1	
	Практическое занятие №23 Числительные	1	
	Практическое занятие №24 Вредные привычки- угроза здоровью	1	
	Практическое занятие №25 Вредные привычки студентов	1	
	№26 Промежуточная аттестация в форме зачета	1	
Тема 2.3 Город, деревня, инфраструктура	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №27 Жизнь в городе и деревне	1	
	Практическое занятие №28 Преимущества и недостатки в жизни в городе и деревне	1	
	Практическое занятие №29 -30 Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple	2	
	Практическое занятие №31 Названия основных учреждений	1	
	Практическое занятие №32 Как найти дорогу в чужом городе	1	
Тема 2.4 Досуг	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10

Тема 2.5 Новости, средства массовой информации	Практическое занятие № 33 Мое свободное время	1	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практическое занятие № 34 Хобби и развлечения	1	
	Практическое занятие № 35-36 Придаточные предложения времени и условия (if, when)	2	
	Практическое занятие № 37 Проблемы современной молодежи	1	
	Практическое занятие № 38 Молодежные субкультуры	1	
	Практические занятия	6	
Тема 2.6 Природа и человек (климат, погода, экология)	Практическое занятие № 39-40 Современные СМИ	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практическое занятие № 41-42 Образование и употребление глаголов в Present Continuous	2	
	Практическое занятие № 43 Местоимения	1	
	Практическое занятие № 44 Новости	1	
	Практические занятия	6	
Тема 2.7 Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Практическое занятие № 45 Климат	1	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практическое занятие № 46 Погода	1	
	Практическое занятие № 47-48 Имя прилагательное. Степени сравнения	2	
	Практическое занятие № 49 Экологические проблемы в современном мире	1	
	Практическое занятие № 50 Человек и природа: позитивные и негативные действия	1	
	Практические занятия	6	
Тема 2.8 Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи	Практическое занятие № 51-52 Образование в России	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практическое занятие № 53-54 Образование и употребление глаголов в Present Perfect	2	
	Практическое занятие № 55-56 Образование за рубежом	2	
	Практические занятия	6	

и праздники	Практическое занятие №57-58 Традиции в англоговорящих странах	2	
	Практическое занятие №59-60 Страдательный залог	2	
	№61 Промежуточная аттестация в форме зачета	1	
	Практическое занятие №62 Обычай и праздники в России	1	
Тема 2.9 Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №63-64 Социальная сфера общественной жизни	2	
	Практическое занятие №65-66 Признаки инфинитива в инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	2	
	Практическое занятие №67-68 Профессиональные навыки и умения	2	
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №69-70 Изобретения в повседневной жизни	2	
	Практическое занятие №71-72 Сложноподчиненные предложения	2	
	Практическое занятие №73 Телевидение	1	
	Практическое занятие №74 Технологии будущего	1	
Тема 2.11 Профессии, карьера	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №75-76 Мир профессий	2	
	Практическое занятие №77-78 Сложносочиненные предложения	2	
	Практическое занятие №79 Моя будущая профессия	1	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Практическое занятие №80 Сфера работы технолога	1	
	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №81 В аэропорту	1	
	Практическое занятие №82 Покупка билетов	1	
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Практическое занятие №83-84 Условные предложения	2	
	Практическое занятие №85 В отеле	1	
	Практическое занятие №86 Бронирование номера	1	
	Практические занятия	6	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10

№87 Промежуточная аттестация в форме зачета		1	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Практическое занятие №88 В музее	2	
	Практическое занятие №89-90 Глаголы в страдательном залого	2	
	Практическое занятие №91-92 В кинотеатре	2	
	Практические занятия	6	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»	Практическое занятие №93-94 Политическая система РФ	2	
	Практическое занятие №95-96 Признаки герундия и способы передачи значений на родном языке	2	
	Практическое занятие №97-98 Политическая система Великобритания	2	
	Практические занятия	54	
Тема 3.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	Практическое занятие №99 Фрукты и овощи	6	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
	Практическое занятие №100 Мясо и морепродукты	1	
	Практическое занятие №101 Приправы и специи	1	
	Практическое занятие №102 Напитки	1	
Тема 3.2 Типы организаций питания и работа персонала	Практическое занятие №103-104 Способы кулинарной обработки	2	
	Практические занятия	6	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
	Практическое занятие №105-106 Типы организаций питания	2	
	Практическое занятие №107-108 Профессиональная деятельность и обязанности основного персонала	2	
Тема 3.3 Составление меню, названия блюд	Практическое занятие №109 Обязанности шефа-администратора	1	
	Практическое занятие №110 Путь к карьере. Профессиональные качества	1	
	Практические занятия	5	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
	Практическое занятие №111 Виды меню	1	
Самостоятельная работа Изучение слов по теме. Составление рецепта любимого блюда. Чтение и перевод текстов. Подготовка к проекту «Блюда национальной кухни»	Практическое занятие №112 Диетическое меню	1	
	Практическое занятие №113 Составление меню	1	
	Практическое занятие №114 Названия блюд	1	
	Самостоятельная работа	2	
№115 Промежуточная аттестация в форме зачета		1	

Тема 3.3 Кухня, производственные помещения, оборудование	Практическое занятие №116 Рецепты приготовления блюд	1	
	Практические занятия	5	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №117 Кухня	1	
	Практическое занятие №118-119 Производственные помещения	2	
Тема 3.4 Кухонная столовая и барная посуда	Практическое занятие №120-121 Оборудование	2	
	Практические занятия	4	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №122-123 Кухонная столовая посуда	2	
	Практическое занятие №124-125 Барная посуда	2	
Тема 3.5 Обслуживание посетителей в ресторане	Практические занятия	5	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №126-127 Правила обслуживания посетителей	2	
	Практическое занятие №128-129 Правила сервировки стола	2	
	Практическое занятие №130 Прием и обработка заказов	1	
Тема 3.6 Система закупок продуктов и их хранения	Практические занятия	4	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №131-132 Система закупок продуктов	2	
	Практическое занятие №133-134 Правила хранения продуктов	2	
	№135 Промежуточная аттестация в форме зачета	1	
Тема 3.7 Организация работы официанта и бармена	Практические занятия	7	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №136 Организация работы официанта	1	
	Практическое занятие №137-138 Организация работы бармена	2	
	Практическое занятие №139-140 Основные правила столового этикета	2	
Тема 3.8 Кухня народов мира	Практическое занятие №140-141 Разрешение конфликтов	2	
	Практические занятия	17	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
	Практическое занятие №142-143 Традиционная еда Великобритании	2	
	Практическое занятие №144-145 Особенности русской кухни	2	
	Практическое занятие №146-147 Вкусовые предпочтения американцев	2	
	Практическое занятие №148-149 Восточная кухня	2	

	Практическое занятие №150-151 Азиатская кухня	2	
	Практическое занятие №152-153 Скандинавская кухня	2	
	Практическое занятие №154-155 Татарская кухня	2	
	Практическое занятие №156-157 Проект «Блюдо национальной кухни»	2	
	Практическое занятие №158 Подготовка к дифференцированному зачету	1	
	Самостоятельная работа		
	Изучение слов по теме. Составление рецепта любимого блюда. Чтение и перевод текстов.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка;

Оборудование учебного кабинета:

- мебель для организации рабочего места преподавателя, организации рабочих мест обучающихся; размещения и хранения учебного оборудования, дидактических материалов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные материалы по разделам.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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. Малецкая О. П. Английский язык: учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с.

Дополнительные источники:

1. 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.
2. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуально заданных, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины 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	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке. Владение лексическим и грамматическим минимумом. Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме. Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. 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.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.); Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета - письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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 интересные профессиональные темы		

Лист дополнений и изменений к рабочей программе
ОГСЭ. 03 Иностранный язык на 2023- 2026 учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2023- 2026 учебный год по учебной дисциплине ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Литература из основного источника Базарова на Г. Т Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений СПО, Академия - 2017 г. считать дополнительным источником.

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании цикловой методической комиссии _____

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Моркова М.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026