

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора БПОУ ВО
"Вологодский колледж
сервиса"
от 31.08.2023 № 160-о

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Вологда
2023

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык в профессиональной деятельности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Разработчик: Чирикова Ольга Алексеевна, преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Рассмотрена и рекомендована предметной цикловой комиссией технологического цикла, протокол № 1 от 31.08.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык в профессиональной деятельности)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.03 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения учебной 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;

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 соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего 174 часа, работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 164 часа, самостоятельная работа обучающегося 10 часов.

1.5. Основные образовательные технологии:

При реализации ОПОП СПО – ППССЗ используются следующие технологии: информационно-коммуникационные технологии, технология личностно-ориентированного обучения, применение деятельностного подхода к организации обучения, игровые технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Всего	174
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	164
лабораторные работы	
практические занятия	164
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
работа со справочными материалами	4
выполнение лексико-грамматических упражнений	4
составление реферата / электронной презентации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
Раздел 1.	Моя специальность. Сфера будущей деятельности		24	
1.1. Моя будущая специальность		Содержание учебного материала	10	
		<i>Практические занятия</i>	10	
	1-2	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	2	2
	3-4	Колледж. Моя специальность. Профессиональные качества	2	2
	5-6	Колледж в стране изучаемого языка	2	2
	7-8	Организация практики	2	2
	9-10	Повторение	2	2
1.2 Сфера будущей деятельности - ресторан		Содержание учебного материала	14	
		<i>Практические занятия</i>	14	
	11-12	Виды предприятий питания	2	2
	13-16	Описание ресторана	4	2
	17-20	Персонал ресторана. Обязанности персонала	4	2
	21-22	Рабочий день в ресторане	2	2
	23-24	Повторение	2	2
Раздел 2.	Кухни народов мира		38	
2.1. Питание в США и Великобритании		Содержание учебного материала	14	
		<i>Практические занятия</i>	14	
	25-26	Типы словарей. Правила работы со словарём	2	2
	27-28	Особенности питания американцев. Национальные блюда	2	2
	29-30	Количество продуктов. Меры веса. Перевод кулинарного рецепта	2	2,3
	31-32	Британская кухня	2	2
	33-34	Национальные напитки. Чай по-английски	2	2
	35-36	Перевод кулинарного рецепта	2	2, 3
	37-38	Диалоги «В ресторане»	2	2
2.2. Питание в России		Содержание учебного материала	12	
		<i>Практические занятия</i>	12	
	39-40	Русская национальная кухня	2	2
	41-42	Особенности русской национальной кухни	2	2
	43-44	Диалоги «В ресторане»	2	2

	45-46	Украинская кухня в России	2	2
	47-48	Перевод кулинарного рецепта	2	2, 3
	49-50	Диалоги «В ресторане»	2	2, 3
2.3. Кухни народов мира		Содержание учебного материала	12	
		<i>Практические занятия</i>	12	
	51-52	Средиземноморская кухня (Итальянская, Греческая)	2	2
	53-54	Французская кухня	2	2
	55-56	Восточная кухня	2	2
	57-58	Перевод кулинарного рецепта	2	2, 3
	59-60	Диалоги "В ресторане"	2	2, 3
	61-62	Повторение	2	2
Раздел 3		Приготовление пищи. Здоровое питание	34	
3.1. Продукты питания и их обработка		Содержание учебного материала	22	
		<i>Практические занятия</i>	18	
	63-64	Кулинарная терминология: британский и американский варианты. Заимствования из французского языка. Словарь кулинарных терминов	2	2
	65-66	Продукты питания. Приготовление пищи	2	2
	67-70	Приготовление пищи. Оборудование. Глаголы приготовления	4	2
	71-72	Методы приготовления пищи	2	2
	73-74	Методы приготовления: преимущества и недостатки	2	2
	75-80	Технология приготовления блюд	6	2
		<i>Самостоятельная работа студентов: работа с источниками информации</i>	4	2
3.2 Здоровое питание		Содержание учебного материала	12	
		<i>Практические занятия</i>	12	
	81-82	Безопасность продуктов – залог здорового питания	2	2
	83-84	Здоровое питание	2	2
	85-88	Вегетарианство	4	2
	89-90	Питательные вещества. Калорийность продуктов	2	2
	91-92	Повторение	2	2
Раздел 4		Обслуживание	28	
4.1. Меню		Содержание учебного материала	10	
		<i>Практические занятия</i>	10	
	93-94	Виды и структура меню	2	2
	95-96	Перевод текста меню	2	2

4.2. Сервировка стола	97-100	Планирование меню	4	2
	101-102	Диалоги «Заказ по меню»	2	2
		Содержание учебного материала	12	
		<i>Практические занятия</i>	8	
	103-104	Сервировка стола. Предметы сервировки	2	2
	105-106	Правила сервировки стола	2	2
	107-110	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	4	2
4.3. Стили обслуживания		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> выполнение лексико-грамматических упражнений	4	2
		Содержание учебного материала	6	
		<i>Практические занятия</i>	6	
	111-114	Виды предприятий питания. Стили обслуживания	4	2
Раздел 5	115-116	Повторение	2	2
	Деловая поездка за рубеж. Страна изучаемого языка		24	
5.1. Подготовка к поездке		Содержание учебного материала	6	
		<i>Практические занятия</i>	6	
	117-118	Приглашение. Программа делового визита	2	2
	119-120	Заказ билетов, мест в гостинице.	2	2
	121-122	Уведомление о визите	2	2
5.2. Командировка в страну изучаемого языка		Содержание учебного материала	18	
		<i>Практические занятия</i>	16	
	123-124	Паспортный и таможенный контроль. Встреча в аэропорту	2	2
	125-128	Отель. Гостиничный сервис	4	2
	129-130	Транспорт. Передвижение по городу	2	2
	131-132	Осмотр достопримечательностей	2	2
	133-136	Посещение торгового центра	4	2
	137-138	Повторение	2	2
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> составление реферата / презентации	2	2
Раздел 6		Устройство на работу	26	
6.1. Деловые контакты (12)		Содержание учебного материала	12	
		<i>Практические занятия</i>	12	
	139-140	Индустрия гостеприимства. Знаменитые рестораны	2	
	141-144	Назначение встречи. Встреча в офисе	4	
	145-148	Договор о стажировке в ресторане	4	
	149-150	Посещение ресторана	2	
6.2 Устройство на		Содержание учебного материала	14	

работу (14)		<i>Практические занятия</i>	14	
	151-152	Поиск специалистов. Объявление о вакансии	2	2
	153-156	Устройство на работу. Анкета. Резюме	4	2
	157-160	Устройство на работу. Собеседование	4	2
	161-162	Интервью в офисе	2	2
	163-164	Дифференцированный зачёт	2	3
	ИТОГО:		174	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка на 15 рабочих мест

Оборудование учебного кабинета:

- компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, экран;
- комплект электронных презентаций и видеофильмов по темам программы;
- географические карты: административная карта Великобритании, административная карта "Англоязычные страны"

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.В. Коровкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2019. — 112 с.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский для обслуживающего персонала: Серия «Среднее профессиональное образование». Ростов н/Д: «Феникс», 2019 – 320с
2. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: Учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. -320с.

Интернет ресурсы:

<http://www.englishforbusiness.ru>
<http://lenglish.com>
<http://engtopic.ru> <http://www.englishformyjob.com/>
<http://www.ego4u.com/>
<http://www.englishclub.com/english-for-work/index.htm>
<http://sayfun.me/students-stuff/english-learning-downloads/> www.iatefl.org
www.developingteachers.com
www.teachingenglish.org.uk

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности планируется в 3,4,5,6,7 и 8 семестрах после изучения дисциплины ОУДБ.03 Иностранный язык.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	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 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: 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		

Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы: - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических занятий - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете