

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Уровень: базовый

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

Организация-разработчик:

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Разработчик:

Лесничая Ангелина Дмитриевна, преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Программа рекомендована цикловой комиссией гуманитарных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК10. - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-07, ОК 9-11	<ul style="list-style-type: none">- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на профессиональные темы;- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;- осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;- строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности;- производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;- выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;- разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	<ul style="list-style-type: none">- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;- основные общеупотребительные глаголы профессиональной лексики;- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы и перевода текстов профессиональной направленности.
ПК 3.3	<ul style="list-style-type: none">- письменно переводить тексты по профессиональной тематике и техническую документацию с использованием разных типов словарей	

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Мотивированный к качественному труду	ЛР 13
Умеющий реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 15

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	173
Всего занятий	165
в том числе:	
практические занятия	163
контрольная работа	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация – экзамен	6

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
II КУРС			
Тема 1. Вводно-коррективный курс .	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	6	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний.	2	
	2. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.	2	
	3. Повторение. Работа над произношением. Работа с грамматическим материалом.	2	
Тема 2. Социально-бытовая тематика.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	10	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Мой рабочий день. Моя будущая профессия.	2	
	2. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения.	2	
	3. Словообразование (суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/there are.	2	
	4. Предлоги места, направления и времени. <u>Лексико-грамматический тест</u>	2	
	5. Работа с грамматическим материалом. Составление монологических высказываний о своей профессии.	2	
Тема 3. Повторение.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	2	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Повторение изученного материала.	2	
Тема 4. Покупки. Супермаркеты и рынки.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	14	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды.	2	
	2. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Артикли.	2	
	3. Указательные местоимения. Настоящее простое время. Выполнение грамматических упражнений.	2	
	4. Рынки по всему миру. Восточные рынки. Плавающие рынки Бангкока. Рынок Прованса. Рынки Марракеша.	2	
	5. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки.	2	
	6. Множественное число имен существительных, падежные предлоги. Словосочетания a bar	2	

	of ит.д. Much/many/ little/few. Числительные.		
	7. Покупки в США и Великобритании.Правила.	2	
Тема 5. Мясные продукты, рыбные продукты и молочные продукты. Рыба.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	10	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	2	
	2. Рыба, продукты моря.Качественные характеристики.	2	
	3. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты.	2	
	4. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	2	
	5. Времена simple tenses. Выполнение упражнений.	2	
Тема 6. Страны изучаемого языка. <i>Контрольная работа №1.</i>	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	22	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Великобритания. Лондон. Климат. Население. История. Города. Транспорт. Культура. Традиции. Достопримечательности. Национальные блюда.	2	
	2. Видовременные формы глагола в страдательном залоге. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков.	2	
	3. Вашингтон. Политический строй Америки. История. Погода. Города. Население. Образ жизни. Достопримечательности. Национальные блюда.	2	
	4. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков.	2	
	5. Географическое положение, политическая система Канады. История. Города. Национальные блюда.	2	
	6. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков.	2	
	7. Географическое положение, политическая система Российской Федерации. История. Города. Национальные блюда.	2	
	8. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков.	2	
	9. Повторение изученного материала.	4	
	10. Контрольная работа №1.	2	
III КУРС			
Тема 7.Коррективный курс.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	Английский язык в работе повара. Английский язык в работе кондитера.	2	
Тема 8. Здоровое питание.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	2	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Здоровое питание. Лексика на тему здоровая еда. Опасная еда. Вода – источник жизни.	2	

Тема 9. Речевой этикет.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	4	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе.	2	
	2. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу и т.д.	2	
Тема 10. Кондитерские изделия.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	4	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Приготовление кондитерских изделий. Особенности. Лексика.	2	
	2. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. Запись рецептов блюд.	2	
Тема 11. Из истории появления блюд.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	6	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. История возникновения блюд. Пицца. Хот дог. Сэндвич. Жевательная резинка.	2	
	2. Работа над переводом текстов кулинарной направленности.	4	
Тема 12. В ресторане, кафе. <i>Контрольная работа №2.</i>	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	24	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Столик на двоих. Заказ столика в ресторане. Типы ресторанов. Описываем ресторан.	2	
	2. Названия профессий работников ресторанов. Объясняем месторасположение. Предлоги места.	2	
	3. Контрольная работа №2.	2	
	4. Приветствие гостей. Организация.	2	
	5. Оборот to be going to. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Посуда	2	
	6. Модальные глаголы.	2	
	7. Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные).	2	
	8. Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Посуда для бара. Вина. Коктейли. рецепты коктейля.	2	
	9. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Can/could/shall/would you like.	2	
	10. Описание сыров, десертов. Рекомендации гостям ресторана. Some/any/no.	2	
	11. Повторение изученного материала	4	
Тема 13. Приготовление пищи. Иностранный язык в профессиональной деятельности.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	12	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Посуда и кухонная утварь. Кухонное оборудование. Описываем кухню.	4	
	2. Методы и приемы приготовления пищи. Рецепты.	4	
	3. Описание блюд. Меню. Проблемы с едой.	4	
Тема 14. Повторение. <i>Контрольная работа №3.</i>	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	5	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Повторение изученного материала.	3	
	2. Контрольная работа №3.	2	
IV КУРС			
Тема 15. Техника	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	27	ОК 1-07, ОК

перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности.	1. Перевод текстов профессиональной направленности. Лексические проблемы перевода.	2	9-11 ПК 3.3
	2. Раскрытие значения слова. Выбор слова. Синонимы и антонимы в переводе.	2	
	3. Иностранные слова в переводе. Передача имен собственных, реалий и фразеологических единиц в переводе.	2	
	4. Грамматические проблемы перевода.	2	
	5. Особенности перевода имен существительных, глаголов, прилагательных, местоимений, числительных, предлогов.	2	
	6. Перевод страдательного залога.	2	
	7. Изменение синтаксической структуры предложения при переводе.	2	
	8. Машинный перевод, перспективы и границы его использования. Принципы и методика машинного перевода.	2	
	9. Организация интерактивного режима работы пользователя с программной средой в условиях машинного перевода текстовой информации.	2	
	Прямая и косвенная речь. Лексика. Фонетика.	2	
	11. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков	2	
	12. Практика в переводе текстов профессиональной направленности.	5	
Тема 16. Коррективный курс английского языка в профессиональной деятельности.	Практические занятия (в том числе практическая подготовка)	8	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Инструкции по технике безопасности, руководства.	2	
	2. Рабочее место объяснения и инструкции. Здоровье и безопасность на производстве.	2	
	3. Перевод инструкции техники безопасности на производстве.	2	
	4. Сложное дополнение. Сложное подлежащее. Лексика. Фонетика.	2	
Тема 17. Профессия повара, кондитера.	Практические занятия	8	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Анкета при устройстве на работу. Написание письма для устройства на работу.	2	
	2. Профессия повара. Объяснение меню. Принятие заказа.	2	
	3. Поиски нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Повторение речевого этикета.	4	
Тема 18. Подготовка к экзамену. Экзамен.	Практические занятия	7	ОК 1-07, ОК 9-11 ПК 3.3
	1. Подготовка к экзамену. Повторение изученного материала.	3	
	2. Консультация.	2	
	3. Экзамен.	2	
	Всего	173	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК либо ноутбуком с лицензионным ПО,

- рабочие места преподавателя и обучающихся (столы, парты, стулья)
- доска (меловая или маркерная)
- подставка под магнитофон и проигрыватель;
- секционные шкафы для хранения наглядных пособий и ТСО
- компьютер

Технические средства обучения:

- телевизор, либо мультимедийный проектор с экраном, либо интерактивная доска,
- звуковое оборудование (колонки, наушники, микрофон)
- проигрыватели (DVD-проигрыватель, телевизор, магнитофон или компьютер)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Агабекян, И.П. Деловой английский = English for Business [Текст]. - 4-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2007. - 318 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Macmillanenglish [электронный ресурс], режим доступа : www.macmillanenglish.com.
2. LEARNINGENGLISH, [электронный ресурс], режим доступа: www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. BritishCouncil , [электронный ресурс], режим доступа: www.britishcouncil.org
4. Hand outs Online, [электронный ресурс], режим доступа: www.handoutsonline.com
5. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
6. BBC - Video Nation – Christmas, [электронный ресурс], режим доступа: www.bbc.co.uk/videnation (authentic video clips on a variety of topics)

3.2.3. Дополнительные источники

1. Луговая, А.Л. Английский язык для строительных специальностей средних профессиональных учебных заведений: Учеб. пособие/ А.Л. Луговая. – М.: Высшая школа, 2006.- 166 с.
2. Разводовский, В.Ф. Английский язык для будущих инженеров-строителей = English for construction engineering students: пособие / В.Ф. Разводовский. –Гродно : ГрГУ, 2010. – 124 с.
3. Конышева, А.В. Englishforbuilder = Английский для строителей: пособие для студентов строительных специальностей высших учебных заведений / А.В. Конышева. – Минск: БНТУ, 2005. – 89 с.
4. Попов, С.А. Технический перевод и деловая коммуникация на английском языке: учебное пособие / Новгор. Гос. Ун-т им. Ярослава Мудрого, - Великий Новгород, 2006 – 153 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Выстраивает речь на профессиональные темы грамотно, с соблюдением норм грамматики иностранного языка	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Оценка письменных практических работ Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины
основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика)	Демонстрирует владение лексикой, в том числе профессиональной, дифференцирует значение лексических единиц и грамматических структур	
лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Строит высказывания на заданную тему в устной или письменной форме на профессиональные темы, используя разнообразную профессиональную лексику	
особенностей произношения, правил чтения текстов профессиональной направленности	Соблюдает нормы произношения иностранного языка, в том числе профессиональной терминологии, соблюдает ударения и нормы интонации	
Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	Демонстрирует владение лексикой, выделяет основную информацию, ведет диалоги на профессиональные и бытовые темы	
понимать тексты на базовые профессиональные темы	Понимает содержание текста, демонстрирует владение лексическим минимумом, определяет значение незнакомых слов из контекста	
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Поддерживает разговор на заданную тему, используя изученный лексический минимум, владеет техникой ведения беседы	

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Строит высказывание согласно правилам английского языка, демонстрирует умение выбирать необходимые грамматические структуры, использует простые и сложные предложения для составления плана действий	
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Демонстрирует умение написать монологические высказывания на профессиональные и повседневные темы, грамотно использует профессиональную терминологию и бытовую лексику	
письменно переводить тексты по профессиональной тематике и техническую документацию с использованием разных типов словарей	Умеет грамотно пользоваться словарем, демонстрирует владение необходимым лексическим минимумом, описывающим предметы, средства и процессы профессиональной деятельности, отражает все аспекты содержания текста	Письменный опрос Оценка практических работ Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины