

Департамент образования, культуры и спорта
Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 04. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Нарьян-Мар
2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей среднего профессионального образования 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Разработчик:

Абакарова Кистаман Бунияминовна, преподаватель ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Рассмотрена и одобрена к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссий гуманитарно – правовых дисциплин ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В. Г. Волкова».

Заключение предметно-цикловой комиссии гуманитарно – правовых дисциплин № 9 от 20.05.2022год.

Председатель ПЦК: _____/Е.А. Ноготыся/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 04. ИНОСТРАННЫЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе ФГОС СПО специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

структуру и основы построения устных и письменных профессионально ориентированных текстов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

вести поиск иноязычной информации;

понимать, анализировать, систематизировать и структурировать информацию на иностранном языке в рамках пройденных тем;

оценивать значимость полученных данных;

выбирать адекватные речевые формулы, высказывать и аргументировать свою точку зрения;

составлять план, аннотацию и краткий обзор иноязычного текста;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки: 178 часов, в том числе;

Всего учебных занятий: 170 часов;

самостоятельная учебная работа: 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	178
Всего учебных занятий	170
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
<i>Итоговая аттестация в форме (указать): дифференцированный зачёт.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 04. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тематика учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	3 семестр 20 часов	178	
Тема 1. Shopping. Покупки.	Содержание	20	
	1. Ввод и активизация лексики по теме «Покупки».	2	1
	2. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1
	3. «A tthe Supermarket». Развитие навыков чтение, перевода.	2	1
	4. Восточный рынок. Развитие навыков чтения, перевода, говорения.	2	1
	5. Развитие грамматического материала. Артикль.	2	1
	6. Причастие 1,2. Развитие грамматического материала.	2	1
	7. Предлоги. Развитие грамматического материала.	2	1
	8. Типы вопросов. Развитие грамматического материала.	2	1
	9. Модальные глаголы should, ought to. Развитие грамматического материала.	2	1
	10. Местоимение much, many, a lot. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
Тема 2. At the Restaurant. В Ресторане.	4 семестр 38 часов		
	Содержание	8	
1. В ресторане. Ввод и активизация лексики.	2	1	
2. Text A. Eating out in Moscow. Поесть в пределах Москвы.	2	1	
3. Text B. At the College Canteen. В столовой Колледжа. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1	
4. Самостоятельная работа: подготовить сообщение/презентацию по теме: «В ресторане».	2	1	
Тема 3. Meals in the USA and Great Britain. Как и что едят в	Содержание	30	
1. «How Do the Americans Eat? ». Ввод и активизация лексического материала.	2	1	
2. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения	2	1	

США и в Великобритании.	3.	«British Cuisine». Развитие навыков чтения, перевода.	2	1	
	4.	Конструкция to be going to do smth. Развитие навыков грамматического материала.	2	1	
	5.	Многозначность глаголов Shall, would, will. Развитие навыков грамматического материала.	2	1	
	6.	Степени сравнения прилагательных и наречий. Развитие навыков грамматического материала.	2	1	
	7.	Text A. How do the Americans eat? Что едят Американцы?	2	1	
	8.	Развитие навыков чтения перевода, аудирования, говорения.	2	1	
	9.	Text B. What do the English eat? Что едят Англичане?	2	1	
	10.	Развитие навыков чтения перевода, аудирования, говорения.	2	1	
	11.	Text C. British. Cuisine. Кухня Британцев.	2	1	
	12.	Развитие навыков чтения перевода, аудирования, говорения.	2	1	
	13.	Работа с упражнениями. Развитие навыков грамматического материала.	2	1	
	14.	Самостоятельная работа: подготовить сообщение/презентацию «Как и что едят в США и в Великобритании».	2	1	
	15.	Контрольная работа по темам 1 – 3.	2	1	
	<i>Раздел 2.</i>		5 семестр 22 часа		
	Тема 4. Russian Cuisine. Русская кухня.	Содержание		22	
1		Ввод и активизация лексики по теме: «Русская кухня»	2	1	
2		Страдательный Залог (Present, Past, Future Simple Passive). Развитие навыков грамматического материала.	2	1	
3		Text A. Russian Cuisine. Русская кухня. Развитие навыков чтения, перевода.	2	1	
4		Text B. Specialties of Russia Cuisine. Специалисты русской кухни. Развитие навыков чтения, перевода.	2	1	
	5	Страдательный залог. Времена группы Simple. Развитие навыков грамматического материала.	2	1	
	6	Работа с упражнениями. Развитие навыков грамматического материала.	2	1	
	7	Страдательный залог. Времена группы Progressive. Развитие навыков грамматического материала.	2	1	

	8	Работа с упражнениями. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	9	Страдательный залог. Времена группы Perfect. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	10	Работа с упражнениями. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	11.	Самостоятельная работа: подготовить сообщение/презентацию «Русская кухня».	2	1
Тема 5. Cooking. Приготовление пищи.	6 семестр 40 часов			
	Содержание		20	
	1.	«Приготовление пищи». Ввод и активизация лексического материала.	2	1
	2.	Развитие навыков чтения перевода, аудирования, говорения.	2	1
	3.	Причастие 1, 2. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	4.	Местоимения everybody, everything. Местоимения Other, another. Значение местоимения one (ones).	2	1
	5.	Text A. Preparing for the Party. Готовиться к празднику. Развитие навыков чтения, перевода.	2	1
	6	Text B. What is a Fondue? Что такое Фондю? Развитие навыков чтения, перевода.	2	1
	7.	Времена группы Perfect in Active Voice. Многозначность глагола ToHave. Многозначность глагола ToBe.	2	1
	8.	Text A. Menu Planning. Заказ меню. Text B. Setting the table. Накрывать на стол. Развитие навыков чтения, перевода.	2	1
	9.	Text C. Choosing the right wine. Выбор хорошего вина. Text D. Serving wines at the restaurant. Заказ вин в ресторане. Развитие навыков чтения, перевода.	2	1
10.	Самостоятельная работа: подготовить сообщение /презентацию: «Приготовление пищи».	2	1	
Тема 6. Service. Обслуживание.	Содержание		20	
	1.	Обслуживание. Ввод и активизация лексического материала.	2	1
	2.	Text A. Menu Planning. Заказ меню. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения.	2	1

	3.	Text B. Setting the table. Накрывать на стол. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения	2	1
	4.	Text C. Choosing the right wine. Выбор хорошего вина. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения	2	1
	5.	Text D Serving wines at the restaurant. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения g wines at the restaurant. Заказ вин в ресторане.	2	1
	6.	Времена группы Perfect in Active Voice. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	7.	Многозначность глагола ToH ave. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	8.	Многозначность глагола ToBe. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	9.	Работа с упражнениями. Развитие лексических и грамматических навыков.	2	1
	10.	Контрольная работа по темам 4 -6.	2	1
Раздел 3.	7 семестр 18 часов			
Тема 7. My Profession is a Cook. Моя профессия – Повар.	Содержание		18	
	1.	Моя профессия - Повар. Ввод и активизация лексического материала.	2	1
	2.	Text A. My MProfession is Cook. Моя профессия – повар. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения.	2	1
	3.	TextB. Food Safety.Безопасное питание. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения.	2	1
	4.	Text C. How I got into Cooking. Как я попал в кулинарию. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения.	2	1
	5.	Text D. Working his way up. Продолжать карьерный рост. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, письма, говорения.	2	1
	6.	Инфинитив. Инфинитивные конструкции. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	7.	Герундий. Герундиальные формы. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	8.	Причастие 1,2. Развитие навыков грамматического материала.	2	1

	9.	Работа с упражнениями. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	8 семестр 40 часов			2
Тема 8. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание		20	
	1.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Ввод и активизация лексического материала.	2	1
	2.	Хранение хлеба. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1
	3.	Моя профессия – Пекарь. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения, письма.	2	1
	4.	Согласование времен. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	5.	Современные способы производства ржаного и пшеничного хлеба. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1
	6.	Типы придаточных предложений. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	7.	Придаточные предложения условия и времени. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	8.	Сложное дополнение. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	9.	Бараночные изделия. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1
	10.	Развитие лексических и грамматических навыков.	2	1
Тема 9. HealthyFood. Здоровое питание.	Содержание		20	
	1	Text. A. Eating for Good health. Есть на здоровье. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1
	2	TextB. Vegetarianism. Вегетарианство. Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1
	3	Text C. How much sugar do we eat? Сколько мы употребляем сахара? Развитие навыков чтения, перевода, аудирования, говорения.	2	1
	4	Значения причастия и инфинитива. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	5	Времена Английского Глагола в Активном (действительном) и в Пассивном(страдательном) Залогe. Развитие навыков грамматического материала.	2	1

	6	Сложное дополнение. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	7	Работа с упражнениями. Развитие навыков грамматического материала.	2	1
	8	Развитие лексических и грамматических навыков.	2	1
	9	Контрольная работа по темам 7-9.	2	1
	10	Дифференцированный зачет.	2	1

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 английского языка

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
1.		
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
	Стандарт среднего (полного) общего образования по иностранному языку (базовый уровень)	
	Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по иностранному языку	
	Контрольно-измерительные материалы по языкам	
	Двуязычные словари	
2.		
	Алфавит (настенная таблица)	Таблицы могут быть представлены в демонстрационном (настенном) виде и на электронных носителях.
	Произносительная таблица	
	Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала, содержащегося в стандартах для каждого ступени обучения	
3.	Учебно-практическое оборудование	
	Классная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления постеров и таблиц	
	посадочные места по количеству обучающихся;	
	рабочее место преподавателя;	

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2019г
2. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык. – Изд. 11-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. - (Среднее профессиональное образование).
3. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2021.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П., Коваленко П.И. «Английский для технических вузов», Ростов-на-Дону, «Феникс». 2016

1. Квасова Л.В. Английский язык в чрезвычайных ситуациях. Учебное пособие. Издательств: Кнорус, 2015.-152с.

2. Городецкая Е. Английский язык для технических вузов. Учебник – Издательство: Прспект, 2016.

3. Нарочная Е. Английский язык для технических направлений. Учебник – Издательство: Кнорус, 2015.

4. Английский язык подготовка к ЕГЭ 2015 (книга 2 +CD) Фоменко Е.А., Долгопольская И.Б., Бодоньи М.А. - Издательство: Легион 2014г.

5. Macmillan Exam Skills for Russia. Тесты для подготовки к ЕГЭ с интернет ресурсом. Вербицкая М.В. – Издательство: Macmillan Publishers, 2015.

6. Exam Success/Подготовка к ЕГЭ по английскому языку. Wayne Rimmer – Издательство: Cambridge University Press, 2013.

7. Открывая мир с английским языком. 150 Эссе для ЕГЭ. Готовимся к ЕГЭ. Юнева С.А. – Издательство: Интеллект – центр, 2016.

8. ЕГЭ -2016. Английский язык. 30 вариантов экзаменационных работ для подготовки к ЕГЭ. Музланова Е.С. – Издательство – Аст, 2015.

9. Тематический тренажер. Английский язык. Лексика. (Готовимся к ЕГЭ). Веселова Ю.С. – Издательство: Интеллект- центр, 2015.

10. Английский язык. ЕГЭ: словообразование. Раздел «Грамматика и лексика» Тренировочные задания Бодоньи М.А. - Издательство: Легион, 2015

11. ЕГЭ. Английский язык. Грамматика в тестах. Романова Л.И. – Издательство: Айпресс, 2017

12. ЕГЭ -2017. Английский язык. 20 вариантов. +CD типовые экзаменационные варианты. Вербицкая М.А. – Издательство Национальное образование, 2019.

13. ЕГЭ Английский язык. Новый полный справочник для подготовки. Музланова Е.С. – Издательство: АСТ, 2014.

14. Сборник тренировочных и проверочных заданий. Английский язык. 11 класс (в формате ЕГЭ)(+CDROM) Веселова Ю.С.-
Издательство: Интеллект – Центр, 2019

15. ЕГЭ. Английский язык. Эссе. Темы и аргументы. Занина Е.Л.-
Издательство: Айрис- Пресс, 2016г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;	практические занятия
рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;	практические занятия
относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной степени обучения;	практические занятия, домашняя работа, самостоятельная работа
читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические – используя основные виды чтения	практические занятия, домашняя работа, самостоятельная работа

(ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;	
писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;	практические занятия, домашняя работа, самостоятельная работа
значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;	практические занятия, домашняя работа, самостоятельная работа
значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);	практические занятия, домашняя работа, самостоятельная работа
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды</p>	

(подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.