

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

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

2025 г

РАССМОТРЕНА

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 6 от 05.02.2025 г.

Председатель МС  Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНА

цикловой методической комиссией

общеобразовательных дисциплин

протокол № 6 от 21.01.2025 г.

Председатель  Догадкина Е.А.

Автор: Исакова Н.В.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ОГБПОУ «КТЭК» от 12.02.2025 г.

№ 72/п

Рабочая программа разработана
на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО С) по
специальностям среднего профессионального
образования (СПО) укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;
- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;
- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные 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 связанные сообщения на интересующие профессиональные темы;
- разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;
- основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности;
- 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.

Формируемые компетенции

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (если предусмотрено)	160
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1 Вводно-коррективный курс			34	
Тема 1.1 Знакомство, визитная карточка	Содержание учебного материала		12	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	1.Из истории английского языка	1,2	2	
	2.Фонетические особенности английского языка, основные правила чтения			
	Тематика практических занятий		10	
	Практическое занятие № 1. Формы этикета: приветствие, прощание, вежливые формы обращения	1,2,3	2	
	Практическое занятие № 2. Описание внешности человека, личностных качеств		2	
	Практическое занятие № 3. Беседа: основные биографические данные, жизненные события		2	
	Практическое занятие № 4. Активизация навыков устной речи. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии.		2	
	Практическое занятие № 5. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Составление диалогов. Практика устной речи		2	
Тема 1. 2 Повседневная жизнь	Тематика практических занятий		10	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Практическое занятие № 6. Повседневная жизнь	2,3	2	
	Практическое занятие № 7. Беседа о распорядке дня		2	
	Практическое занятие № 8. Мой рабочий день		2	
	Практическое занятие № 9. Моё свободное время		2	
	Практическое занятие № 10. Моё рабочее и свободное время, мои увлечения		2	
Тема 1.3 Учёба	Тематика практических занятий		12	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Практическое занятие № 11. История создания техникума, отделения и специальности	2,3	2	
	Практическое занятие № 12. Беседа: название изучаемых дисциплин, расписание занятий		2	
	Практическое занятие № 13. Колледж, в котором я учусь		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Практическое занятие № 14. «Обучение и воспитание подростков в англоязычных странах». Изучение аудио и видео материала. Практика устной речи		2	
	Практическое занятие № 15.Контракт для студентов и преподавателей.		2	
	Практическое занятие № 16. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Самостоятельная работа № 1. Изучить лексику, повторить грамматику, подготовить сообщение (монолог/диалог) по теме «Учёба»		2	
Раздел 2	Виды предприятия общественного питания		26	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
Тема 2.1 Продуктовые магазины	Тематика практических занятий	2,3	20	
	Практическое занятие №17.Продуктовые магазины		2	
	Практическое занятие № 18.В супермаркете		2	
	Практическое занятие № 19. На восточном базаре		2	
	Практическое занятие № 20. Овощи и фрукты, и их качественная характеристика		2	
	Практическое занятие № 21. Ягоды и орехи		2	
	Практическое занятие №22. Виды предприятия общественного питания	2,3	2	
	Практическое занятие №23. В столовой колледжа		2	
	Практическое занятие №24. Ужин в ресторане		2	
	Практическое занятие №25. Персонал ресторана: менеджер, шеф повар, повар, официант, бармен, кухонный рабочий		2	
	Практическое занятие №26. Изучение и обсуждение видео материала по теме. Практика устной речи. Активизация навыков устной речи. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии.		2	
Тема 2. 3 Виды меню и структура меню	Тематика практических занятий		6	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Практическое занятие № 27. Виды меню и структура меню	2,3	2	
	Практическое занятие №28. Названия блюд.		2	
	Практическое занятие № 29. Примерное меню первого класса ресторана		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Самостоятельная работа № 2. Составить меню ресторана или кафе на английском языке		2	
Раздел 3	Приготовление пищи и обслуживание		40	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
Тема 3.1 Методы приготовления пищи	Тематика практических занятий	2,3	20	
	Практическое занятие № 30. Приготовление пищи		2	
	Практическое занятие №31. Методы приготовления пищи		2	
	Практическое занятие № 32. Профессиональные глаголы 1. Образование и употребление глаголов на кухне 2. Вкусы и качества блюд		2	
	Практическое занятие №33. Меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия. Дробные числительные	2,3	2	
	Практическое занятие №34. Мясная и рыбная продукция		2	
	Практическое занятие №35. Фьюжн кулинария		2	
	Практическое занятие №36. Виды теста и изделия из него		2	
	Практическое занятие №37. Пироги, кондитерские изделия. Десерты		2	
	Практическое занятие №38. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий		2	
	Практическое занятие №39. Способы замеса теста		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Самостоятельная работа № 3. Составить на английском языке рецепты 3 блюд и технологии их приготовления.		1	
Тема 3.2 Сервировка стола и обслуживание	Тематика практических занятий	3	20	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Практическое занятие № 41. Кухонная, сервировочная и барная посуда		2	
	Практическое занятие №42. Столовые приборы и посуда		2	
	Практическое занятие №43. Приборы для подачи блюд		2	
	Практическое занятие № 44. Сервировка стола в разных стилях		2	
	Практическое занятие № 45. Речевой этикет		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Практическое занятие № 46. Особенности обслуживания. «Шведский стол»	2,3	2	
	Практическое занятие № 47. Блюда и напитки «Шведского стола»		2	
	Практическое занятие № 48. Правила сервировки салфеток		2	
	Практическое занятие № 49. Разновидности композиций: «райская птица», «клоунский колпак», «бутон розы», «пирамида»		2	
	Практическое занятие № 50. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка говорения		2	
Раздел 4	Национальные кухни		28	
Тема 4.1 Национальные кухни	Тематика практических занятий		28	OK 03 OK 05 OK 08 OK 10
	Практическое занятие № 51. Национальные кухни в США и Великобритании	2,3	2	
	Практическое занятие № 52. Русская кухня		2	
	Практическое занятие № 53. Продукты, используемые в русской национальной кухне		2	
	Практическое занятие № 54. Напитки: квас, кисель, морс. История чаепития		2	
	Практическое занятие № 55. Европейская кухня		2	
	Практическое занятие № 56. Итальянская кухня		2	
	Практическое занятие № 57. Французская кухня		2	
	Практическое занятие № 58. Испанская кухня		2	
	Практическое занятие № 59. Особенности немецкой кухни		2	
	Практическое занятие № 60. Особенности блюд, используемые продукты		2	
	Практическое занятие № 61. Восточная и кавказская кухня		2	
	Практическое занятие № 62. Китайская кухня		2	
	Практическое занятие № 63. Японская кухня		2	
	Практическое занятие № 64. Блюда из сырой рыбы: суши, сашими		2	
Раздел 5.	Моя профессия - повар		20	OK 03 OK 05 OK 08 OK 10
Моя профессия - повар	Тематика практических занятий		20	
	Практическое занятие № 65. Моя профессия -повар	3	2	
	Практическое занятие № 66. Аспекты безопасности продуктов питания		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Практическое занятие № 67. Техника безопасности на рабочем месте	2,3	2	
	Практическое занятие № 68. Устройство на работу		2	
	Практическое занятие № 69. Основы делового общения на немецком языке		2	
	Практическое занятие № 70. Речевой этикет. Клише, необходимые для общения с гостями: встреча, приветствие, размещение и обслуживание гостей, решение спорных вопросов	2,3	2	
	Практическое занятие № 71. Правила ведения разговора по телефону		2	
	Практическое занятие № 72. Работа с аудио и видео материалом		2	
	Практическое занятие № 73. Правила составления резюме		2	
	Практическое занятие № 74. Работа с аудио и видео материалом		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Самостоятельная работа №4. Прочитать и перевести дополнительные тексты по теме		1	
Раздел 6. Здоровое питание	Здоровое питание		16	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	Тематика практических занятий		16	
	Практическое занятие № 75. Здоровое питание	2,3	2	
	Практическое занятие № 76. Повторение изученного материала по разделу № 2		2	
	Практическое занятие № 77. Повторение изученного материала по разделу № 3		2	
	Практическое занятие № 78. Повторение изученного материала по разделу № 4		2	
	Практическое занятие № 79. Работа с аудио и видео материалом. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка говорения		2	
	Практическое занятие №80. Необходимые питательные вещества. Минералы и Добавки		2	
	Практическое занятие № 81. Рацион. Чтение текстов/рецептов		2	
	Практическое занятие № 82. Вегетарианство ДЗ		2	
Всего:			164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Иностранный язык»;
стол письменный -1
парты и стулья-30
шкаф -1
доска магнитно-меловая-1
мультимедийный проектор
принтер, сканер, внешние накопители информации
мобильные устройства для хранения информации
аудиовизуальные средства
программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Основные источники

2. Агабекян И. П. Английский язык для с сузов учебное пособие. - Москва: Проспект - 2022
3. Английский язык в сфере обслуживания-English for students inservi cesector, tourism, and hospitality/ И.П. Агабекян - Изд.2-е,стер.-Ростов-на-Дону:Феникс.2022г.
4. Английский язык в сфере информационных технологий: учебно-практического пособия /В.А. Радовель. - Москва; КНОРУС
5. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020
6. Английский язык для менеджеров - English for Managers: учебник для студ, сред, проф, учеб, заведений /Н.Н. Колесникова, Г.В. Данилова, Л.Н. Девяткина. -2-е изд, испр - М.: Издательский центр «Академия» 2020 г.
7. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия» 2022 г.
8. Практикум по грамматике английского языка. Учеб. пособие / Е. В. Зверховская, Е. Ф. Косиченко. — СПб.: БХВ-Петербург, 2020.

9. Карпова Т.А. English for colleges английский для колледжей СПО.-М.: 2022
10. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: 2020

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, лабораторных работ, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;	Представление диалогических и монологических высказываний по темам.
- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;	Оценка качества перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Защита презентаций.
- осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;	Устный и письменный опрос.
- строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности;	Тестирование.

- производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;	Лексический диктант.
- выполнять письменные простые связные сообщения на интересные профессиональные темы;	Устный и письменный опрос.
- разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	Лексический диктант.
Знания:	
- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;	Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ - чтение и перевод текстов; - составление диалогов, монологов; - разработка технологических карт; - лексический и грамматический минимум профессиональных терминов.
- основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности;	Устный и письменный опрос.
- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Тестирование.
- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Лексический диктант.
Общие компетенции:	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Представление диалогических и монологических высказываний по профессиональным темам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка умений обучающихся задавать вопросы на английском языке, указывающие на использование информации, необходимой для решения профессиональных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценка качества перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Представление диалогических и монологических высказываний по темам.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка качества перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
ОК 06. Проявлять гражданско-	Экспертное наблюдение и оценка ведения

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	беседы на английском языке гражданско-патриотической направленности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка ведения деловой беседы на английском языке об охране окружающей среды.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертное наблюдение и оценка ведения деловой беседы на английском языке о физической культуре и спорте.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Электронное тестирование.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ деятельности по поиску источников информации на английском языке о технологиях профессиональной деятельности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертное наблюдение и оценка ведения деловой беседы на английском языке в соответствии с этическими нормами.