

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

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

РАССМОТРЕНА

Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 8 от 12.05.2023 г.

Председатель

МС  Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНА

цикловой методической комиссией  
общеобразовательных дисциплин

протокол № 9 от 19.05.2023 г.

Председатель:  Щербина М.В.

Автор: Исакова Н.В.

2023г.

РАССМОТРЕНА

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 7 от 19.05.2023 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.

№ 186 /п

Рабочая программа разработана на основании Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», примерной программы общеобразовательной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, Протокол № 14 от 30 ноября 2022 года

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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2014 г. N 347

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>18</b>

# 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:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) профессионально-ориентированные тексты;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь:

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик)
- ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь:

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь:

- составлять небольшие рассказы (эссе);
- заполнять анкеты, бланки;
- составлять тезисы, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование:

- понимать:
  - основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной информации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикл: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикла. Употребление существительных без артикла.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях.
- количественные и порядковые числительные
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в разных временных формах

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:  
Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимся следующих **личностных результатов** реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 15. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	164
Самостоятельная работа	6
Объем образовательной программы	170
в том числе:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	164
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	

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
<b>Раздел 1 Вводно-коррективный курс</b>			<b>34</b>	
<b>Тема 1.1 Знакомство, визитная карточка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	1.Из истории английского языка	1,2	2	
	2.Фонетические особенности английского языка, основные правила чтения			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Формы этикета: приветствие, прощание, вежливые формы обращения	1,2,3	2	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Описание внешности человека, личностных качеств		2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Беседа: основные биографические данные, жизненные события		2	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Активизация навыков устной речи. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии.		2	
<b>Практическое занятие № 5.</b> Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма. Составление диалогов. Практика устной речи	2			
<b>Тема 1.2 Повседневная жизнь</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>10</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Повседневная жизнь	2,3	2	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Беседа о распорядке дня		2	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Мой рабочий день		2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Моё свободное время		2	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Моё рабочее и свободное время, мои увлечения		2	
<b>Тема 1.3 Учёба</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>12</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	<b>Практическое занятие № 11.</b> История создания техникума, отделения и специальности	2,3	2	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Беседа: название изучаемых дисциплин, расписание занятий		2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> 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
	<b>Практическое занятие № 14.</b> «Обучение и воспитание подростков в англоязычных странах». Изучение аудио и видео материала. Практика устной речи		2	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Контракт для студентов и преподавателей.		2	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Изучить лексику, повторить грамматику, подготовить сообщение (монолог/диалог) по теме «Учёба»		<u>2</u>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Виды предприятия общественного питания</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>20</b>	
<b>Продуктовые магазины</b>	<b>Практическое занятие №17.</b> Продуктовые магазины	2,3	2	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	<b>Практическое занятие № 18.</b> В супермаркете		2	
	<b>Практическое занятие № 19.</b> На восточном базаре		2	
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Овощи и фрукты, и их качественная характеристика		2	
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Ягоды и орехи		2	
	<b>Практическое занятие №22.</b> Виды предприятия общественного питания		2	
	<b>Практическое занятие №23.</b> В столовой колледжа	2,3	2	
	<b>Практическое занятие №24.</b> Ужин в ресторане		2	
	<b>Практическое занятие №25.</b> Персонал ресторана: менеджер, шеф повар, повар, официант, бармен, кухонный рабочий		2	
	<b>Практическое занятие №26.</b> Изучение и обсуждение видео материала по теме. Практика устной речи. Активизация навыков устной речи. Монологическая речь по изученной теме с использованием профессиональной терминологии.		2	
<b>Тема 2. 3</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
<b>Виды меню и структура меню</b>	<b>Практическое занятие № 27.</b> Виды меню и структура меню	2,3	2	ОК 03 ОК 05
	<b>Практическое занятие №28.</b> Названия блюд.		2	ОК 08
	<b>Практическое занятие № 29.</b> Примерное меню первого класса ресторана		2	ОК 10

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	
<b>Раздел 3</b>	<b>Приготовление пищи и обслуживание</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 3.1 Методы приготовления пищи</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	2,3	<b>20</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	<b>Практическое занятие № 30.</b> Приготовление пищи		2	
	<b>Практическое занятие №31.</b> Методы приготовления пищи		2	
	<b>Практическое занятие № 32.</b> Профессиональные глаголы 1. Образование и употребление глаголов на кухне 2. Вкусы и качества блюд		2	
	<b>Практическое занятие №33.</b> Меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия. Дробные числительные	2,3	2	
	<b>Практическое занятие №34.</b> Мясная и рыбная продукция		2	
	<b>Практическое занятие №35.</b> Фьюжн кулинария		2	
	<b>Практическое занятие №36.</b> Виды теста и изделия из него		2	
	<b>Практическое занятие №37.</b> Пироги, кондитерские изделия. Десерты		2	
	<b>Практическое занятие №38.</b> Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий		2	
	<b>Практическое занятие №39.</b> Способы замеса теста		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа № 3.</b> Составить на английском языке рецепты 3 блюд и технологии их приготовления.		<u>1</u>	
<b>Тема 3.2 Сервировка стола и обслуживание</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>20</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 10
	<b>Практическое занятие № 41.</b> Кухонная, сервировочная и барная посуда		2	
	<b>Практическое занятие №42.</b> Столовые приборы и посуда		2	
	<b>Практическое занятие №43.</b> Приборы для подачи блюд		2	
	<b>Практическое занятие № 44.</b> Сервировка стола в разных стилях		2	
	<b>Практическое занятие № 45.</b> 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	
<b>Раздел 4</b>	<b>Национальные кухни</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 4.1 Национальные кухни</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		28	ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 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			
<b>Раздел 5.</b>	<b>Моя профессия - повар</b>		<b>20</b>	ОК 03
<b>Моя профессия - повар</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>20</b>	ОК 05
	Практическое занятие № 65. Моя профессия -повар		2	ОК 08
	Практическое занятие № 66. Аспекты безопасности продуктов питания		2	ОК 10

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		2	
<b>Всего:</b>		<b>164</b>		

### 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

Основные источники:

##### Литература

Английский язык в сфере обслуживания-English for students inservi cesector, tourism, and hospitality/ И.П.Агабекян - Изд.2-е,стер.-Ростов-на-Дону:Феникс.2020г.

Агабекян И. П. Английский язык для с сузов учебное пособие. - Москва: Проспект - 2019  
Английский язык в сфере информационных технологий: учебно-практического пособия /В.А.Радовель. - Москва; КНОРУС

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», 2019

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» 2019г.

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» 2019г.

Практикум по грамматике английского языка. Учеб. пособие / Е. В. Зверховская, Е. Ф. Косиченко. — СПб.: БХВ-Петербург,2020-.

#### **Карпова Т.А.English for colleges английский для колледжей СПО.-М.:2021**

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*

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</li><li>- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</li><li>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li><li>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li><li>- безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;</li><li>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</li><li>- артикль: определенный, неопределенный; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</li><li>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</li><li>- наречия в сравнительной и превосходной степенях;</li><li>- количественные числительные глагол, понятие глагола-связки;</li><li>- образование и употребление глаголов в настоящем, прошедшем и будущем времени,</li></ul>	<p>Оценка тестовых (письменных) заданий;</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ №1-82:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- чтение и перевод текстов;</li><li>- составление диалогов, монологов;</li><li>- разработка технологических карт;</li><li>- лексический и грамматический минимум профессиональных терминов</li></ul>

<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ №1-82:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-чтение и перевод текстов;</li> <li>- составление диалогов, монологов;</li> <li>- разработка технологических карт;</li> <li>- лексический и грамматический минимум профессиональных терминов</li> </ul>
<p><b>Общие компетенции:</b></p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Текущий контроль: письменная проверка.</p>
<p><b>Личностные результаты:</b></p>	
<p>ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества</p>
<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Участие в студенческом самоуправлении, добровольчестве</p>
<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Метод наблюдения.</p>
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p>
<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к</p>	<p>1.Диагностика воспитанности.</p>

родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	2.Участие в патриотических мероприятиях разного уровня.
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	1.Метод наблюдения. 2.Участие региональных и всероссийских проектах по добровольчеству.
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	1.Анкетирование 2.Метод наблюдения.
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	1. Метод наблюдения. 2. Участие в мероприятия различного уровня, направленных на сохранение культурных традиций .
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	1.Участие в спортивных мероприятиях разного уровня. 2.Посещение спортивных секций
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	1.Метод наблюдения. 2. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Анкетирование соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.
ЛР 12. Принимающий семейные ценности,	1.Метод наблюдения.

<p>готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<p>2.Беседы 3.Опрос .</p>
<p>ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.</p>	<p>Метод наблюдения.</p>
<p>ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>Метод наблюдения.</p>
<p>ЛР 15. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p>	<p>Метод наблюдения.</p>

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использована в программах дополнительного профессионального образования и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.