

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ:
директор
Многопрофильного колледжа



О.Б. Прохорова

25 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

основной профессиональной образовательной программы
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО


Челябинск 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НМР

Специалист по УМР


И.Н. Романенко
« 24» марта 2022 г.


О.А. Швецова
« 24» марта 2022 г.

Разработчик: Е.В. Беляева – преподаватель Многопрофильного колледжа

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом № 1565 Минобрнауки РФ 09.12.2016 г.).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу ОГСЭ.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

понимать тексты на базовые профессиональные темы;

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

знать:

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

особенности произношения

правила чтения текстов профессиональной направленности.

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	142
Практическая подготовка	52
в том числе:	
теоретические занятия	–
лабораторные / практические занятия	128
контрольные занятия / точки рубежного контроля	12
курсовая работа / проект	–
зачет/ дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация (итоговая по дисциплине) в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки (час)	Обязательная нагрузка					Самостоятельная учебная работа (час)	Консультации (час)	Промежуточная аттестации (итоговая по дисциплине) (час)
		Всего часов	Практическая подготовка	в том числе					
				теоретических занятий (час)	лабораторных и/или практических занятий (час)	контрольных занятий /точек рубежного контроля (час)			

1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12
Введение. Стартовая диагностика обучающихся	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Раздел 1 Правила этикета	12	12	2		8	2	-	2	-	-
Тема 1.1 Формулы речевого этикета	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 1.2 Корпоративная культура общения. пунктуальность	3	3	1	-	2	-	-	1	-	-
Тема 1.3 Служба официантов, форма, этикет поведения	3	3	-	-	2	-	-	1	-	-
Тема 1.4 Правила поведения за столом	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (ТРК) №1. Защита проектов «Профессиональный этикет работника сферы общественного питания»	2	2	1	-	-	2	-	-	-	-
Раздел 2 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	10	10	-	-	6	2	-	2	-	-
Тема 2.1 Официально-деловой стиль речи	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.2 Виды деловой корреспонденции. Электронные письма	3	3	-	-	2	-	-	1	-	-
Тема 2.3 Мини-кейс «Разговор по телефону»	3	3	-	-	2	-	-	1	-	-
Контрольное занятие (ТРК) №2. Ролевая игра «Деловая встреча»	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-
Раздел 3 Время праздника	9	9	2	-	8	-	-	1	-	-
Тема 3.1 Традиции и праздники разных стран. Необычные фестивали	3	3	-	-	2	-	-	1	-	-
Тема 3.2 Национальные праздничные блюда	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 3.3 Мини-проект «Оформление поздравительной открытки»	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 3.4 Решение ситуационной задачи «Выбор подарка коллеге по работе»	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Раздел 4 Названия продуктов питания и характеристики блюд	15	15	6	-	14	-	-	1	-	-
Тема 4.1 Продукты питания, виды блюд	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 4.2 Виды кулинарной обработки	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 4.3 Фрукты, ягоды, овощи	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-

Тема 4.4 Мясо, дичь, рыба, морепродукты	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 4.5 Молочные, крупяные и яичные блюда	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 4.6 Кондитерские и хлебобулочные изделия	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 4.7 Холодные и горячие напитки, вина, коктейли	3	3	1	-	2	-	-	1	-	-
Раздел 5 Организация питания в ресторане	18	18	6	-	14	2	-	2	-	
Тема 5.1 Характеристика служб питания, персонал ресторана, функционал	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 5.2 Меню ресторана	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 5.3 Решение функциональных ситуаций «Заказ столика в ресторане», «Расчеты с клиентами, посетителями»	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 5.4 Санитарные нормы хранения продуктов. Заказ продуктов	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 5.5 Посуда, столовые приборы. Оборудование для кухни в ресторане	3	3	1	-	2	-	-	1	-	-
Тема 5.6 Приготовление блюд	3	3	1	-	2	-	-	1	-	-
Тема 5.7 Разработка рецепта любимого блюда, расчет использования продуктов	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (ТРК) №3. Ролевая игра «В ресторане»	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-
Всего за курс:	66	58	16	-	52	6	-	8	-	
Раздел 6 Сервировка стола и обслуживание	7	7	3	-	6	-	-	1	-	-
Тема 6.1 Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 6.2 Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину	3	3	1	-	2	-	-	1	-	-
Тема 6.3 Сервировка праздничного стола	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Раздел 7 Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы	10	10	4	-	6	2	-	2	-	-
Тема 7.1 Завтрак и предложение меню завтрака, обеда, ужина	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 7.2 Решение ситуативной задачи «Заказ обеда из фирменных блюд»	4	4	1	-	2	-	-	2	-	-

Тема 7.3 Составление диалогов «В кондитерском магазине. Выбор десерта», «Предварительный заказ», «Заказ ужина в номер»	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (ТРК) №4. Разработка авторского рецепта кондитерского изделия (пирога, пирожного, торта)	2	2	1	-	-	2	-	-	-	-
Раздел 8 Здоровое питание	10	10	3	-	6	-	-	4	-	-
Тема 8.1 Полезная и вредная еда. Полезные и вредные диеты	4	4	1	-	2	-	-	2	-	-
Тема 8.2 Диетическое питание. Составление диетического меню	4	4	1	-	2	-	-	2	-	-
Тема 8.3 Вегетарианство. Сыроедение	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Раздел 9 Кухни народов мира	19	19	9	-	16	2	-	1	-	-
Тема 9.1 Питание англичан	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 9.2 Особенности питания американцев	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 9.3 Немецкая кухня	3	3	1	-	2	-	-	1	-	-
Тема 9.4 Итальянская кухня	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 9.5 Французская кухня	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 9.6 Восточная кухня	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 9.7 Японская кухня	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 9.8 Русская кухня	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (ТРК) №5. Ролевая игра «Обслуживание иностранного гостя в ресторане»	2	2	1	-	-	2	-	-	-	-
Раздел 10 Профессиональное отношение к деятельности	6	6	3	-	6	-	-	-	-	-
Тема 10.1 Составление оргфункциональной структуры предприятия общественного питания. Функциональные обязанности сотрудников предприятия общественного питания	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 10.2 Разработка рекламного буклета предприятия общественного питания. Разработка проекта рекламного сайта	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 10.3 Составление кодекса профессионала. Успешное построение карьеры	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Раздел 11 Современные технологии, применяемые в сфере общественного питания	8	8	4	-	8	-	-	-	-	-

Тема 11.1 Специальное оборудование, применяемое в сфере общественного питания и кондитерской промышленности – перечень и функции	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 11.2 Разработка авторского сайта рецептов	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 11.3 Составление системообразующей диаграммы: гаджеты, применяемые в сфере общественного питания и кондитерской промышленности	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 11.4 Монологическое высказывание по теме: Гаджеты, применяемые в сфере питания	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Всего за курс:	60	52	26	-	48	4	-	8	-	-
Раздел 12 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	22	20	4	-	18	2	-	2	-	-
Тема 12.1 Пищевое сырье	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 12.2 Требования к качеству продуктов питания	3	2	1	-	2	-	-	1	-	-
Тема 12.3 Качество молочной продукции	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 12.4 Экспертиза мяса и рыбы	3	2	1	-	2	-	-	1	-	-
Тема 12.5 Экспертиза овощей и фруктов	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 12.6 Качество мучных изделий	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 12.7 Экспертиза качества напитков	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 12.8 Решение ситуационной задачи «Жалоба на качество еды»	2	2	1	-	2	-	-	-	-	-
Тема 12.9 Решение ситуационной задачи «Жалоба на качество напитков»	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие (ТРК) №6. Ролевая игра «Защита прав потребителей в суде»	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-
Раздел 13 Деловая корреспонденция	10	8	-	-	8	-	-	2	-	-
Тема 13.1 Составление письма-запроса. Составление письма-заказа	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 13.2 Составление ответа на запрос, заказ	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Тема 13.3 Составление письма-жалобы/ рекламации	4	2	-	-	2	-	-	2	-	-
Тема 13.4 Составление ответа на жалобу	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-

Раздел 14 Организация общественного питания в современном мире	8	8	6	-	6	-	-	-	-	2
Тема 14.1 Виды предприятий общественного питания. Организация питания в разных странах	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 14.2 Распорядок рабочего дня	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 14.3 Трудоустройство	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Дифференцированный зачёт	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2
Всего за курс:	40	36	10	-	32	2	-	4	-	2
Всего по дисциплине:	162	142	52	-	128	12		20		2

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предполагает наличие учебного кабинета иностранного языка

Оборудование и технические средства обучения:

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Колонки – 2 шт.
3. Переносной проектор – 1 шт.
4. Переносной экран – 1 шт.
5. Принтер – 1 шт.

Имущество:

1. Стол ученический (одноместный) – 26 шт.
2. Стол преподавателя – 1 шт.
3. Стул – 37 шт.
4. Шкаф – 1 шт.
5. Книжный стеллаж – 1 шт.
6. Журнальный столик – 1 шт.
7. Доска классная – 3 шт.
8. Часы настенные – 1 шт.

3.2 Информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Английский язык для гуманитариев (B1–B2). English for Humanities : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Н. Стогниева, А. В. Бакулев, Г. А. Павловская, Е. М. Муковникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 206 с. — (Профессиональное образование). —

Дополнительная литература:

1. Гроза, О. Л. New Millennium English [Текст: учебник англ. яз. для 10 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др. — Обнинск: Титул, 2013
2. Гроза, О. Л. New Millennium English [Текст]: учебник англ. яз. для 11 кл. общеобраз. учреждений / О. Л. Гроза, О. Б. Дворецкая, Н. Ю. Казырбаева, и др. — Обнинск: Титул, 2013
3. Голубев А. П. Английский язык [Текст]: учеб. пособ. для студ. СПО / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова.-. 11 изд., испр. — М.: Академия, 2012.-.336 с.
4. Агабекян И. П. Английский язык. Сервис и туризм [Текст]: учеб. пособ. / И. П. Агабекян.- 2-е изд. — М.: Дашков и К, 2014.-.312 с.
5. Английский язык. Комплексная поддержка учителя. Всероссийский научно-методический журнал. — 2016,2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания, приобретенные обучающимися умения, сформированные компетенции. Результаты обучения соотнесены со знаниями и умениями ФГОС по специальности. Для контроля и оценки результатов обучения выбраны формы и методы с учетом специфики обучения по программе данной дисциплины.

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ	
<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p>
ЗНАТЬ	

<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

4.2 Критерии оценки

Критерии оценки устного ответа:

«отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятия, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятия, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Критерии оценки теста:

85-100% - «отлично»

70-84% - «хорошо»

51-69% - «удовлетворительно»

менее 50% - «неудовлетворительно»