***Го Профессиональная образовательная автономная некоммерческая организация   
"Колледж "Кадры для цифровой экономики"***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

г. Махачкала, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины английский язык для специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15, «Поварское и кондитерское дело»утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, Совета по профессиональным квалификациям и индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса» Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» и примерной рабочей программы учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (2017 г.)

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название разделов** | **стр.** |
| 1. Общая характеристика учебной дисциплины. | 4 |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины | 7 |
| 3. Условия реализации учебной программы | 14 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 16 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03.ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (английский язык)**

1.1.Область применения программы учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

В ПО АНО "Колледж "Кадры для цифровой экономики" на предмет иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело отводится 175 часов аудиторной нагрузки.

1.3.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК,ОК | Умения | Знания |
| ОК.2,  ОК.3,  ОК.5,  ОК.9,  ОК.10  ПК 1-2  ПК 2.3.  ПК 3.5.  ПК 4.3. | 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 свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.  Знание профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  - использование языковых средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  -владение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельное совершенствование устной и письменной речи, пополнение словарного запаса лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  -знание лексического и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности | 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  Применять на практике устного и письменного бытового и профессионального общения знания лексики на тему «блюда из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи»  Знание лексики на тему «супы разнообразного ассортимента»  Знание лексики на тему «холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья»  Применять на практике устного и письменного бытового и профессионального общения знания лексики на тему «оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  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 |

1.**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 184часов в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 184 часов;
* самостоятельной работы студента – не предусмотрено

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 184 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 184 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | Не предусмотрено |
| практические занятия | 184 |
| контрольные работы | 4 |
| курсовая работа (проект) | Не предусмотрено |
| самостоятельная работа студента (всего) | Не предусмотрено |
| в том числе: |  |
| **Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)** | Не предусмотрено |
| **Итоговая аттестация в форме (указать)** | Экзамен |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | | | **Объем часов** | **Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы.** |
| 1 | 2 | | | | 3 | 4 |
| Введение | Где говорят по-английски. Роль иностранного языка в жизни и деятельности  человека. Изучение иностранного языка. Своеобразие английского языка. Его роль  в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели  и задачи изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального  образования. Функциональный язык. | | | | 2 | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10** |
| **Раздел 1Профессиональн**  **направленный модуль. Social**  **English..** |  | | | | 182 |  |
| **Тема 1.Покупка продуктов.**  **Shopping** | Содержание учебного материала | | | | **22** |
|  | | Лексика по теме «Покупка продуктов питания» (продуктовые магазины, мясо и птица, рыба и морепродукты, овощи, фрукты и ягоды, бакалейные товары, выпечка, молочные продукты, сладости, количество продуктов). Тексты «Всупермаркете»-“At the Supermarket”, «Восточно-азиатскиемагазины»- “At the Oriental Market”.  Диалоги. “Mother`s day”, “Going shopping”.” At the Supermarket’. Лексическиеупражнения. Грамматический материал. Артикли (a, an, the). Множественное число существительных, особые случаи употребления. Падеж существительных. Притяжательный падеж. Настоящее простое (неопределенное) время. Образование.  чтение окончаний. Вопросительныеслова. Типывопросов. Глагол to be в Present Simple.Глагол to have в Present Simple. Конструкцияthereis/thereare. Личные, притяжательные и возвратные местоимения. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения. Многозначность слова that | | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10** |
| Лабораторные работы | | | | *не предусмотрено* |  |
| Практические занятия | | | | 20 |
| Контрольные работы : | | | | *не предусмотрено* |
| Самостоятельная работа: | | | | *не предусмотрено* |
| **Тема 2. Вресторане. At the restaurant.** | Содержание учебного материала | | | |  |
|  | Лексика по теме «Прием пищи» (Meals) : закуски (Appetizers), вторые блюда(Maincourses), рыбные блюда (Mainfishcourses), мясные блюда (Mainmeatcourses), блюда из домашней птицы (Poultrydishes), салаты(Salads), супы(Soups), безалкогольные напитки(Softdrinks), крепкие напитки(Strong/harddrinks), виноградные вина (Grapewines), сладкие десертные вина (Sweetdessertwines), столовые сухие вина (Tabledrywines), аперитивы (Aperitifwines), слабые алкогольные напитки (Weakalcoholicdrinks).Тексты: «EatingoutinMoscow»-«Питание в Москве», «AttheCollegeCanteen» Диалоги: «Eatingout», “AttheSelfserviceCafé”,” Aquicksnack”, “Refreshmentatthe  office”.Лексические упражнения. Грамматический материал. Причастие прошедшего времени. PastParticiple. Функции PastParticiple в предложении. Прошедшее простое (неопределенное ) время. ThePastSimple (Indefinite) Tense. Типы вопросов. Глаголы tobe в PastSimple. Вопросы к предложениям с глаголом tobe . Глагол to have в Past Simple. Модальныеглаголы can, may, need, must, should, oughtto.Повелительноенаклонение. Местоимения many, much, a lot of, few, a few,little, a little. | | | **22** | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10**  **ПК 1-2**  **ПК 2.3.**  **ПК 3.5.**  **ПК 4.3.** |
|  | Лабораторные работы: | | | *не предусмотрено* |  |
|  | Практические занятия: | | | 20 |
|  | Контрольные работы: «В ресторане» | | | 2 |
|  | Самостоятельная работа: составление диалогов официанта с клиентом, составление словаря активной лексики | | | 4 |
| **Тема 3.Как и что едят в США и**  **Великобритании?**  **«Meals in the USA and Great**  **Britain»** | Содержание учебного материала | | | | **22** | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10** |
|  | Лексический материал по теме « Eggsdishes»-блюда из яиц. Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка. Тексты:“How do the Americans eat?”, “British Cuisine”  Диалоги: “What Tania likes”, ”English Breakfast” “Going to the Pub”.Лексическиеупражнения. Грамматический материал: Будущее простое (неопределенное) время. TheFutureSimple (Indefinite) Tense. Конструкция tobegoingtodosmth. Степени сравнения прилагательных. Многозначность глаголов shall, will, would | | |
| Лабораторные работы | | | | *не предусмотрено* |  |
| Практические занятия | | | | 20 |
| Контрольные работы : по теме 3 « Как и что едят в США и Великобритании? «Mealsinthe USA andGreat» | | | | 2 |
| Самостоятельная работа: | | | | *не предусмотрено* |
| **Тема 4. Русская кухня.«RussianCuisine»** | Содержание учебного материала | | | |  |
| Лексика по теме «Профессиональные глаголы.»- «Professional verbs.», «Мяснаяирыбнаяпродукция»- Вкусыикачествоблюд»-«Taste and quality of food».Тексты: «Русскаякухня»- «Russian Cuisine», «Specialities of Russian».  Диалоги: «RussianStyle», «RussianBliny».Лексические упражнения.Грамматический материал: Пассивный (страдательный) залог. «PassiveVoice», Союзы either,or,neither…nor, Существительное в функции определения. .  Многозначность слов. Грамматические упражнения. | | | | **26** | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10** |
| Лабораторные работы | | | | *не предусмотрено* |  |
| Практические занятия | | | | 26 |
| Контрольные работы | | | | *не предусмотрено* |
| Самостоятельная работа: | | | | *не предусмотрено* |
| **Тема 5.Приготовление пищи.**  **«Cookering»** | Содержание учебного материала | | | |  |  |
|  | Лексика по теме «Виды теста и изделия из него»-«Typesofdoughandbakingitems», «Орехи»-«Nuts», «Специи и соусы»-«Greens, spices,seasonings, herb, sauces», меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия. Тексты: «Приготовление блюд к вечеринке»- «PreparingfortheParty», «Whatisa  fondue?». Диалоги: . «Makingcabbagerolls», «Attable».Основные методы приготовления пищи. Лексические упражнения. Грамматический материал: Причастие настоящего времени. Participle 1. Образование. Функции в предложении Продолженные времена. Настоящее продолженное время. ThePresentContinuousTense. Прошедшее продолженное время. The Past Continuous tense. Будущее  продолженноевремя. The Future Continuous Tense. Местоимения every, each, other, another. Местоимение one(ones). Грамматические упражнения. | | | **26** | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10**  **ПК 1-2**  **ПК 2.3.**  **ПК 3.5.**  **ПК 4.3.** |
| Лабораторные работы: | | | *не предусмотрено* | |  |
| Практические занятия: | | | 26 | |
| Контрольные работы:по теме 5. Приготовление пищи.«Cookering» | | | 1 | |
| Самостоятельная работа: | | |  | |
| **Тема 6. Обслуживание.**  **«Service». Речевой этикет.** | Содержание учебного материала. | | | *не предусмотрено* | |
|  | Лексика по теме «Персонал предприятий общественного питания»-«PersonnelofCateringEnterprises», «Посуда», «Tableware». Французскиезаимствования.Тексты: Menu Planning»-Меню, «Setting the Table», «Choosing the right wine », «Serving wines at a restaurant».Диалоги: «Family Dinner», «Sam`s breakfast.», ,Менюресторанов: «Меню «Trafalgar Square restaurant».Грамматическийматериал: Настоящеесовершенноевремя. The Present Perfect  Tense, Прошедшеесовершенноевремя. The Past Perfect tense. Будущее совершенное время. TheFuturePerfecttense. Многозначность глагола tobe. Многозначность глагола to have. Предлоги. Prepositions | | **22** | | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10** |
| Лабораторные работы: | | | *не предусмотрено* | |  |
| Практические занятия: | | | 22 | |
| Контрольные работы: | | |  | |
| Самостоятельная работа: | | | *не предусмотрено* | |
| **Тема 7.Мояпрофессия-повар.**  **«My profession is a cook».** | Содержание учебного материала | | |  | |
|  | Лексикапотеме : «Устройствонаработу», «Applying for a job».Тексты: «Мояпрофессия-повар»- «My profession is a cook», «Безопаснаяеда»-«Food Safety», «Как я сталповаром», «How I got into Cooking», «Выбор»-«Working  his way up», «В поискахработы»-«You are looking for a job»Диалоги «It`s my way». Заявление о приёме на работу. Резюме.Грамматический материал: Инфинитив. TheInfinitive. Герундий. TheGerund. Функция герундия в предложении. Глаголы, требующие употребления герундия и выражения, требующие употребления герундия с определенными предлогами | | **22** | | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10** |
| Лабораторные работы: | | | *не предусмотрено* | |  |
| Практические занятия:: | | | 21 | |
| Контрольные работы:по теме 7. Моя профессия-повар. «My profession is a cook» | | | 1 | |
| Самостоятельная работа: | | | *не предусмотрено* | |
| **Тема 8Здоровое питание «HealthyFood»** | Содержаниеучебногоматериала. | | |  | |  |
|  | Лексика по теме «Необходимые питательные вещества»- «EssentialNutrients», «Минералы»- «Minerals». Добавки»-« Additions». «Рацион»-«Diet»Тексты: «Eatingforgoodhealth»-«Питания ради здоровья», «Вегетарианство»-  «Vegetarianism», «Сколько необходимо сахара?»-«HowmuchSugardoweeat?», «Как остаться здоровым?»-« Howtostayhealthy», «Thehealthbenefits». Диалоги: «Как сбросить вес?»-«Howtoloseweight?», «Кофеин вреден для сердца»-«Caffeineisharmfulfortheheart», «В ресторане»-«Inarestaurant».Лексические упражнения. Грамматические упражнения: Сложное дополнение. TheComplexObject. Сложноподчиненные предложения. Типы придаточных предложений. Таблица неправильных глаголов. | | **20** | | **ОК. 2, ОК.3, ОК.5,ОК.9,ОК.10**  **ПК 1-2**  **ПК 2.3.**  **ПК 3.5.**  **ПК 4.3.** |
| Лабораторные работы: | | | *не предусмотрено* | |  |
| Практические занятия: | | | 20 | |
| Контрольные работы:по теме 8. Здоровое питание. «HealthyFood» | | | 1 | |
| Самостоятельная работа: | | | *не предусмотрено* | |
| Итого:  Обязательная аудиторная учебная нагрузка | | | *184* | |  |
|  | | | *не предусмотрено* | |  |
| Самостоятельная работа обучающегося | | |  | |  |

**3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка; лабораторий *«не предусмотрено».*

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комбинированные секционные шкафы для хранения учебного оборудования; классная доска, оснащенная приспособлениями для подвешивания и демонстрации таблиц; подвесной экран, комплект учебно–методических и наглядных пособий по дисциплине Английский язык, комплект словарей.

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным

обеспечением; аудио-видеоаппаратура и проекционная аппаратура.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*«не предусмотрено».*

**3.2.Информационное обеспечение обучения ( перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

**Основные источники**

**Для преподавателей**

*Зубов А.В.*, *Зубова И.И.* Информационные технологии в лингвистике. — М., 2020

*Ларина Т.В.* Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015 *Щукин А.Н.*, *Фролова Г.М.* Методика преподавания иностранных языков. — М., 2019.

Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Для студентов

*Безкоровайная Г. Т.*,*Койранская Е. А.*, *Соколова Н. И.*,*Лаврик Г. В.* PlanetofEnglish:учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2021.

*Безкоровайная Г. Т.*,*Койранская Е. А.*, *Соколова Н. И.*,*Лаврик Г. В.* PlanetofEnglish:электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021

*Голубев А.П.*,*Балюк Н.В.*, *Смирнова И.Б.* Английский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

*Щербакова Н.И.*, *Звенигородская Н.С.* Английский язык для специалистов сферы общественного питания -EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

Интернет-ресурсы

1. lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки**  **результатов обучения** |
| В результате освоения обязательной части цикла 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;  **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 | **Текущий контроль** осуществляется в повседневной работе с цельюпроверки усвоения предыдущего материала ивыявления пробелов в знаниях обучающихся.  **Рубежный контроль** осуществляется периодически помере прохождения новой темы, раздела и имеет целью систематизациюзнанийобучаемых.  **Итоговый контроль** осуществляется  во время заключительногоповторения вконце каждого семестра и учебного года, а также в процессе дифференцированного зачета  **Формы контроля**:  Индивидуальная, фронтальная, комбинированная, взаимный контроль используются при изучениитеоретического материала и выполнения практических заданий  **Методыконтроля**:  Устная проверка; проверка письменныхработ, тестов; проверкапрактических и творческих работ  . |