

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОСКАЛЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании ПЦК

Протокол № _____
от «___» _____ 20 ____ г.

Утверждаю

Зам. директора БПОУ МПТ
_____ В.Н. Бегляков
« ___ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

р.п. Москаленки
20 ____ г.

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413) (С изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.) и примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) приказа Минобрнауки РФ № 885, Минпросвещения РФ № 390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

Организация разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчик:

Н.С. Абовян– преподаватель БПОУ МПТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы

подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 **Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)** относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Целью изучения иностранного языка является развитие коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: **смотрим фгос спо**

- 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;

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.

В грамматический минимум входят следующие темы: определенный и неопределенный артикли; простое распространенное предложение; повествовательное, вопросительное, побудительное и отрицательное предложения; личные и неличные формы глагола и выполняемые ими функции; глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками; вспомогательные глаголы; модальные

глаголы; личные, притяжательные, указательные и вопросительные местоимения; неопределенно-личное местоимение; безличное местоимение; степени сравнения прилагательных и наречий; предлоги; количественные и порядковые числительные. Для понимания текста при чтении минимум должен включать: существительное с простым и распространенным определением; причастия и причастные обороты; инфинитивные обороты; способы выражения модальности; сложносочиненные и сложноподчиненные предложения.

Программа ориентирована на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения; увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств для получения и передачи иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания

Наряду с практической целью изучения иностранного языка преследуются также образовательные и воспитательные цели и развиваются следующие общие компетенции, включающие в себя способность: **смотрим фгос спо**

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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.

Техник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности: **убрать ПК**

ПК 1.4. Разрабатывать и внедрять управляющие программы обработки деталей.

ПК 1.5. Использовать системы автоматизированного проектирования технологических процессов обработки деталей.

ПК 2.2. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.

Для реализации воспитательной и образовательной целей, находящихся в прямой зависимости от успешного решения практических задач, используются следующие методы изучения иностранного языка: интегративный, грамматико-переводной, проблемный, метод проектов и другие. Эти методы предполагают работу обучающихся с ресурсами Интернета, умение работать с программами PowerPoint и Word.

1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - часов;

практические занятия	118 часов
----------------------	-----------

самостоятельной работы обучающегося –	59 часа.
---------------------------------------	----------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
– практические занятия	118
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
в том числе:	
– подготовка презентации	5
– подготовка к презентации проекта	2
– составление письменного сообщения	6
– работа с текстом	4
– подготовка к ролевой игре	5
– написание статьи	2
– составление, заполнение документа по образцу	2
– написание писем	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский) ок
вставить из фгос спо лр из программы воспитания содержание должно соответствовать коммерции и фгос

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	10	
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i>		
	1. Продукты питания: овощи, фрукты	1	
	2 . Практическая работа - Выучить название продуктов питания на английском языке	1	1
	3. Рыба и морепродукты	1	
	4. Практическая работа – Выучить название рыб на английском языке	1	2
	5. Мясо, дичь и птица	1	
	6. Практическая работа – Составить рецепт с использованием мяса	1	2
	7. Хлебобулочные изделия, яйца	1	
	8. Практическая работа – Составить рецепт выпечки с использованием лексико-грамматический слов	1	2
	9. Молочные продукты	1	
	10. Практическая работа – Составить список «Различные виды молочной продукции»	1	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление кроссворда по теме «Продукты питания»; Составить алгоритм кулинарной обработки различных продуктов; Описать пользу продуктов питания (на выбор). Чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнения	7	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа .	Содержание учебного материала	12	

	Освоение лексического материала по темам: 11. Типы предприятий общественного питания и их характеристики	1	2
	12. Практическая работа –Коррекция произносительных навыков. Возвратные местоимения. Myself,yourself,himself,herself,itsself,oureselves,yourselves,themselves. Множественное число существительных	1	
	13. Закусочные, рестораны быстрого питания	1	2
	14. Практическая работа- Составить меню на английском языке	2	
	15. Пиццерия, кафе	1	2
	16. Практическая работа – Составить диалог на тему разговор в пиццерии	2	
	17. Рестораны, чайные	1	2
	18. Практическая работа – Составить диалог и меню ристарана	1	
	19. Кондитерские изделия	1	2
	20. Практическая работа – Оборот there is / there are. Интернационализмы	1	
	21. Работники кухни на предприятиях общественного питания.	1	2
	22. Практическая работа – Коррекция произносительных навыков. Степени сравнения прилагательных и наречий. Образование сравнительной и превосходной степени прилагательных.	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составить классификация типов предприятий общественного питания в своей стране и стране изучаемого языка; Написать сочинение на тему «Работа кухни»; Написать отзыв о походе в ресторан (кафе, ресторан быстрого питания).	7	
Тема 3.	Содержание учебного материала	11	
Название блюд. Составление меню.	1. Освоение лексического материала по темам: 23.. Название блюд и их кулинарные характеристики	1	2
	24. Практическая работа – Выполнение грамматических упражнение. Синонимы и антонимы. Наречия	1	
	25. Первые и вторые блюда, гарниры	1	
	26 - 27. Практическая работа –Составить собственное меню. Составление кроссвордов	2	2

	28. Десерты, салаты, соусы	1	
	29 – 30. Практическая работа – Составление меню и рецептов.	2	2
	31. Виды меню. Название меню. Карта вин.	1	
	32 - 33. Практическая работа – Выполнение грамматических упражнений. Безличные и неопределенно – личные предложения	2	3
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала	9	
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> 34. Кухонное оборудование. Классификация машин и аппаратов принцип действия, характеристика эксплуатации.	1	
	35 -36. Практическая работа – Закрепление основных техник и правил грамматического материала. Числительные .Количественные и порядковые числительные	2	2
	37. Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания.	1	2
	38 – 39. Практическая работа – Числительные. Как читаются даты? Как читаются дробные числительные. Дни недели	1	
	40. Виды производственных помещений на предприятиях общественного питания.	1	2
	41- 42. Практическая работа – Коррекция произносительных навыков. Месяцы. Времена года. Выражения, связанные со временем	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования; Составить план оснащения производственных помещений кафе	7	

Тема 5. <i>Кухонная, сервировочная и барная посуда.</i>	Содержание учебного материала	18	
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> 43. Характеристика различных видов сервировки стола.	1	2
	44- 45. Практическая работа – Составление презентации о правилах сервировки стола	2	
	46. Сервировка стола Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	1	2
	47-48. Практическая работа – Составление реферата по теме сервировки стола	2	
	49. Сервировка стола по специальному заказу Сервировка банкетов, свадеб, юбилеев	1	2
	50 – 51. Практическая работа – Составление сообщения или презентации по теме специальный заказ	2	
	52. Сервировочная посуда.	1	
	53 -54. Практическая работа – Составление сообщений о сервировочной посуде	2	
	55. Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	1	
	56 – 57. Практическая работа –Коррекция произносительных навыков. Present simple	2	
	58. Барная посуда и инструменты.	1	
	59 – 60. Практическая работа –Составление сообщений о работе бармена	2	
Тема 6. <i>Обслуживание посетителей в ресторане.</i>	Содержание учебного материала	12	
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> 61. Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика	1	2
	62 -63. Практическая работа – Составить диалогов по теме в ресторане.	2	

	64. Бронирование столика по телефону	1	2
	65 -66. Практическая работа – Составление диалогов «Бронируем столик»	2	
	67. Процедура расчета, заказ на «вынос».	1	2
	68 – 69. Практическая работа – Закрепление основных техник и правил перевода грамматического материала. Present continuous [am/is/are] + [v + ing]	2	
	70. Составление диалогов с использованием лексико- грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	1	2
	71 -72. Практическая работа – Past simple	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составить диалоги по темам: «Заказ столика», конфликтов».	6	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	12	
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i>	1	2
	73. Закупка продуктов питания		
	74 -75. Практическая работа – Составление списков для покупок .Составление кроссвордов	2	
	76. Посещение продовольственных магазинов и рынков.	1	
	77 -78. Практическая работа – Составление сообщений о покупках	2	
	79. Система закупок продуктов: планирование и организация	1	
	80 -81. Практическая работа – Past continuous	2	
	82. Хранения продуктов на предприятиях общественного питания.	1	2
	83 -84. Практическая работа – Формы глагола в Future Simple	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Сравнить нормы хранения продуктов в нашей стране и стране изучаемого языка.	6	
Тема 8 Организация работы официанта и бармена.		6	
	Содержание учебного материала.		
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i>		
	85. Организация работы официанта.	1	
	86 -87. Практическая работа – Составление сообщений о работе официанта.	2	2

	88. Организация работы бармена.	1	2
	89 -90. Практическая работа – Составление сообщений о работе бармена	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка презентации по теме: Написать сочинение на тему «Рабочий день бармена (официанта)»	6	
Тема 9. <i>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</i>	Содержание учебного материала.	27	
	91. Освоение лексического материала по теме: «Кухни народов мира: Русская национальная кухня.	1	2
	92 - 93. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию «Русская национальная кухня»	2	
	Украинская и белорусская национальная кухня.	1	2
	94. 95 -96. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию об украинской кухне	2	
	Кавказская национальная кухня.	1	2
	97. 98-99. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию о кавказской кухне	2	
	100. Английская национальная кухня.	1	2
	101 -102. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию об английской кухне	2	
	103. Американская национальная кухня.	1	2
	104 -105. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию об американской кухне	2	
	106. Немецкая национальная кухня.	1	2
	107 -108. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию о немецкой кухне	2	
	109 Французская национальная кухня	1	

	110 -111. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию о французской кухне	2	
	112. Итальянская и испанская национальная кухня.	1	
	113 – 114. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию об итальянской кухне	2	
	115. Национальная кухня народов востока.	1	
	116-117. Практическая работа – Составить сообщение или презентацию о восточной кухне	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Перевод рецептов блюд национальной кухни; Подготовить презентации по национальным кухням используя лексический и грамматический материал по темам 1-9.	6	
	Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа	59	
Всего:		118	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Привести в соответствие

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины ОГСЭ.03 Английский язык имеется учебный кабинет иностранных языков. **Оборудование учебного кабинета:**

- учебная мебель;
- рабочее место учителя;
- доска;

Технические средства обучения:

- ноутбук; мультимедиа

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Перечень учебных изданий

Основные источники: Привести в соответствие

1. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей. English for technical colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр Академия, 2014,- 325с. – (СПО).
2. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М., 2014

Дополнительные источники:

1. Англо-русский, русско-английский словарь.– М.:ВАКО,2014,–832с.
- 2.Кузьменкова Ю.Б. Английский язык. Учебник и практикум для СПО. Ростов н/Д: Феникс.2014.-462с.- (Среднее профессиональное образование).

Электронное учебное пособие: Привести в соответствие

1.English: курс для продолжающих изучать язык (Электронный курс)–М.: Aurlog: Русобит-М,2010.–2 CD.

Интернет-ресурсы: Привести в соответствие

[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) (Longma1. catalog.iot.ru – каталог образовательных ресурсов в сети Интернет

catalog.ctege.org. – подготовка к ЕГЭ по английскому языку

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Привести в соответствие

4.

4.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, презентаций. **Ок уметь знать взять из фгос спо**

Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	умение: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	– оценка при выполнении заданий по аудированию; – беседа по теме; – презентация проектов по пройденным темам.
	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	– оценка практических занятий.
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	– контроль и оценка выполнения самостоятельной работы обучающихся: написание сообщений, писем, статей; заполнение документов по образцу; создание презентаций, подготовка проектов.
	знание: лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	– устный индивидуальный и фронтальный опрос; – тестирование; – лексический диктант.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	умение: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на	– оценка при выполнении заданий по

технологии	в	профессиональные	и	повседневные	аудированию;
-------------------	----------	------------------	---	--------------	--------------

профессиональной деятельности.	темы;	– беседа по теме, презентация проектов по пройденным темам.
	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	– оценка практических занятий.
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	– контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся; – тестирование.
	знание: лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	– устный индивидуальный и фронтальный опрос; – тестирование; – лексический диктант
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	умение: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	– оценка при выполнении заданий по аудированию; – беседа по теме; – презентация проектов по пройденным темам.
	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	– оценка практических занятий
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	– контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся; – тестирование
	знание: лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	– устный опрос; – тестирование; – лексический диктант
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	умение: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	– оценка при выполнении заданий по аудированию; – беседа по теме;

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		– презентация проектов по пройденным темам
	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	– оценка практических занятий
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	– контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся; – тестирование
	знание: лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	– устный опрос; – тестирование; – лексический диктант
ОК Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	9. умение: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	– оценка при выполнении заданий по аудированию; – беседа по теме; – презентация проектов по пройденным темам
	переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	– оценка практических занятий
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	– контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся; – тестирование
	знание: лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	– устный индивидуальный и фронтальный опрос; – тестирование; – лексический диктант