


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина
« 29 » 04 2022.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе
 А.Г. Шубаева
« 29 » 04 2022.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения – заочная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2022

Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»


Разработчик (и):

Телевная Л.П., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рецензент:

Кривоносова Е.Н., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии иностранных языков.
Протокол № 7 от 02.03. 2022 г.

Председатель ЦК  / Е.Н. Кривоносова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Целью и основными задачами курса являются:

- *дальнейшее развитие* иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);
- основные навыки профессионального перевода.

В результате освоения учебной дисциплины 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;

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

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 261 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 225 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	261
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	225
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	<i>1, 2, 3, 4, 5, 6 сем. – итоговые письм. контр. работы; 7 сем. - дифф. зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Язык, который мы изучаем.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 1 Англо-говорящий мир. Развитие и распространение языка. Как Вы учили английский (чтение, письмо, говорение)? Лексика: полезные выражения на уроках английского языка. Грамматика: глагол to be + adj; to get + adj. Чтение и обсуждение текстов. Диалоги.		2
	Практическое занятие 2 Новая лексика. Вопросы.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказ об англо-говорящей стране.	9	
Тема 2. Моя повседневная жизнь.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 3 Распорядок дня. Типичные действия дома и в учебное (рабочее) время. Описание уже прошедшего дня и планов на будущее. Лексика: существительные, прилагательные и глаголы, описывающие повседневную жизнь, выражения с to be going to do smth. Грамматика: Present, Past и Future Simple. Письмо: описать свой типичный день. Контроль: устный опрос по теме. Грамматика. Чтение текстов. Вопросы по тексту.		2
	Практическое занятие 4 Составление диалогов. Новая лексика.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалог с новой лексикой.	18	
Тема 3. Питание.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 5 Новая лексика. Повтор грамматики. Еда. Полезная пища. Типичная русская и английская еда. Правила поведения за столом. Меню, заказ блюд, поведение в кафе, баре, ресторане. Рецептуры приготовления различных блюд. Наименование и обработка сырья для пищевой промышленности. Лексика, связанная с наименованием продуктов, сырья, обработкой, приготовлением. Грамматика:		2

	группы времени Continuous и Perfect. Письмо: написать рецепт приготовления блюда. Контроль: фронтальный опрос с оцениванием по теме: Meals.		
	Практическое занятие 6 Диалоги. Тексты – чтение и обсуждение.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказ, используя новую лексику. Чтение текста «О здоровом питании». Обсуждение.	18	
Тема 4. Обобщение тем.	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие 7 Повторение грамматики и лексики. Обобщение знаний по грамматике и лексике III семестра.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить упражнение. Повторение грамматики по карточкам.	18	
Тема 5. Досуг.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 8 Новая лексика. Диалоги. В отеле. На железнодорожной станции. В аэропорту. Расписание, заказ билетов, багаж, регистрация, заполнение форм. Правила поведения. Лексика, связанная с отдыхом и путешествием. Грамматика: наречия, степени сравнения прилагательных. Контроль: устный опрос с оцениванием.		2
	Практическое занятие 9 Грамматика.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рассказ о своем хобби.	18	
Тема 6. Cooking (приготовление пищи).	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 10 Текст – перевод, чтение, обсуждение. Новая лексика. Приготовление пищи, русская кухня. Особенности русской кухни. Вкусы и качество блюд. Составление диалога. Лексика, связанная с темой: приготовление салатов, мясных блюд, напитков. Рецепт салата. Грамматика: страдательный залог. Письмо: написать рецепт салата. Контроль: письменный перевод по теме.		2
	Практическое занятие 11 Диалоги и повтор грамматики.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить с одноклассниками диалог о применении какой-либо новинки в нашей жизни.	18	
Тема 7.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 12		2

Проблемы выбора будущей профессии.	Диалоги. Тесты по специальности. Диалоги о работе, профессии, их описание. Техника написания CV и прохождения интервью. Типичные ошибки. Лексика, связанная с наименованием профессий, их описанием, планов на будущее. Грамматика: придаточные предложения, способы выражения будущего времени. Письмо: написание CV. Контроль: устный опрос по теме, контроль написания CV.		
	Практическое занятие 13 Грамматика. Текст о профессии.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составление рассказа. Пересказ текста.	18	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить CV. Перевод текста о выбранной профессии.		
Тема 8. How to Stay Healthy (как остаться здоровым)	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 14 Новая лексика по теме. Текст «Vegetarianism» (вегетарианство). Преимущества здорового питания. Необходимые питательные вещества. Минералы, протеины, жиры, углеводы. Калории. Диеты. Рацион питания.		2
	Практическое занятие 15 Диалоги.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Перевести текст.	18	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказ по картинке.		
Тема 9. Обобщение тем и грамматического материала.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 16 Повторение грамматики и лексики. Обобщение знаний по лексике и грамматике по рассмотренным темам. Дифференцированный зачет.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Выучить новую лексику. Повторение грамматики.	18	
Тема 10. Совершенствование навыков профессиональной речи.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие 17 Аудирование. Составление рассказа. Обсуждение. Развитие навыков восприятия на слух, чтения, написания монологической речи, диалоговой речи по общекультурной и выбранной специальности, грамматики.		1

	<p>Тексты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Shopping» • «Meals in England» • «Meals in US» • «Setting the table» • «Russian Cuisine» • «Eating for Good Health» • «Vegetarianism» • «Fish and Seafood» • «Applying for a Job» • «Cookery book» • «Preparing for the Party» • «The Potato» <p>Диалоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Booking in advance» • «Travel ling by air» • «At the chemists» • «Me and friends» • «Everyday conversations» • «At the Supermarket» • «Breakfast at the restaurant» • «Late Supper» • «Hotel Check-in» <p>Грамматические тексты – 3 текста</p> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keep the Earth Clean and Creen <p>A Broken Vase</p>		
	Практическое занятие 18	2	3
	Диалоги. Чтение, перевод, обсуждение текстов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение текстов.	18	
Тема 11.	Содержание учебного материала	1	

Совершенствование навыков профессиональной речи. Грамматика.	Практическое занятие 19 Новая лексика. Совершенствование навыков профессиональной речи: - разработка словаря-минимума по специальности; - проверка правильного произношения и запоминания новых слов; - устная постановка вопросов, краткие и полные ответы на вопросы; - интонация и темп речи.		2
	Практическое занятие 20 Составление рассказов. Чтение, перевод, обсуждение текстов.	1	
	Практическое занятие 21 Составление вопросов к текстам.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение текстов. Вопросы к текстам.	18	
Тема 12. Развитие навыков чтения литературы по специальности. Грамматика.	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие 22 Работа с текстами и со словарями. Знакомство с отраслевыми словарями, отработка навыков работы с ними, знакомство с основами реферирования и перевода литературы по специальности (работа со словарем: Англо-русский словарь по пищевой промышленности. – Ред. Л.А.Ковальская. – М.: Руссо, 2002).		2
	Практическое занятие 23 Новая лексика.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Перевод текстов. Составление вопросов.	18	
Тема 13. Types of Dough and Baking Items (виды теста и изделия из него)	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие 24 Диалоги. Новая лексика. Аудирование. Тексты, чтение, перевод. Развитие навыков восприятия на слух, чтения, написания монологической речи, диалоговой речи по общекультурной и выбранной специальности, грамматики. Рецептура приготовления блюд из мучных изделий. Грамматика: повторение времен.		2
	Практическое занятие 25 Новая лексика по теме: «Виды теста и изделия из него.» Текст. Ответы на вопросы.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить диалог различной степени сложности.	18	
	Самостоятельная работа обучающихся Перевод текстов. Новая лексика.		

	Самостоятельная работа обучающихся Написание рецептов. Обсуждение.		
Итого		261	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд.1219 Кабинет иностранного языка

Специализированная учебная мебель на 16 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный бшт. Моноблок IRU с наушниками Intel Pentium CPU G2010 2.8GHz Win 8 x64 -15 шт. Проектор NEC с проекционным экраном Star. Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2301 Кабинет иностранного языка

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая трехсекционная-1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор NEC с проекционным экраном Star.

Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / Маньковская З. В. ; Московский государственный технический университет им. Н. Э. Баумана. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 200 с. - (Среднее профессиональное образование).	осн		ЭБС ZNANIUM
Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (А2 - В2) : учебное пособие для СПО / Изволенская А. С., Кожарская Е. Э. ; под ред. Полубиченко Л. В. - Москва : Юрайт, 2021. - 184 с. - (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт

Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1 - В2) : учебное пособие для СПО / Карикова Т. Ю. 2-е изд., пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 177 с. - (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт
Брель, Н. М. Английский язык. Базовый курс : учебник / Брель Н.М., Пославская Н.А. - Москва : КноРус, 2021. - 272 с.	доп		ЭБС BOOK.ru
Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (b2) : учебник и практикум для СПО / Гуреев В. А. —Москва : Юрайт, 2019. — 294 с. — (Профессиональное образование).	доп		ЭБС Юрайт
Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей + Приложение : учебник / Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. - Москва : КноРус, 2021. - 385 с.	доп		ЭБС BOOK.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Уметь:	
– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	- индивидуальный контроль - устный рассказ - воспроизведение текста - тесты, контрольная работа - дифференцированный зачет
– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	
– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	
Знать:	
– лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья техникум обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.