


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

**СОГЛАСОВАНО**

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина

« 22 » 04 20 20

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной и методической работе

 / В.Г. Шубаева

« 22 » 04 20 20



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения – очная

Уровень образования: основное общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

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:  
Артемьева Е.В., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии иностранных языков.  
Протокол № 5 от 21.04 2020 г.

Председатель ЦК  / Е.Н. Кривоносова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	3
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	12

# 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 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося 93 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>261</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>168</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>168</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>93</i>
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	<i>3,5,7,8 сем. – контр. работа, 4,6 сем. - диф. 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
<b>Тема 1. Язык, который мы изучаем.</b>	Содержание учебного материала		
	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	3
	Практическое занятие 2 Новая лексика. Вопросы по теме: «Изучение иностранных языков»	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказ об англоговорящей стране.	4	
<b>Тема 2. Моя повседневная жизнь.</b>	Содержание учебного материала		
	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 sth. Грамматика: Present, Past Future Simple. Письмо: описать свой типичный день. Грамматика. Чтение текстов. Вопросы по тексту. Контроль: устный опрос по теме.	4	3
	Практическое занятие 4 Составление диалогов. Новая лексика по теме: «В столовой колледжа»	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалог с новой лексикой.	6	
<b>Тема 3. Питание.</b>	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие 5 Новая лексика. Повтор грамматики. Еда. Здоровое питание. Полезная пища. Типичная русская и английская еда. Заказ блюд, поведение в кафе, баре, ресторане. Правила поведения за столом. Безопасность и сохранность пищи в ресторанах и кафе. Заболевания, связанные с пищевыми отравлениями. Санитарные нормы. Лексика, связанная с наименованием продуктов, сырья, обработкой, приготовлением.	12	3

	Грамматика: группы времени Continuous Perfect. Письмо: написать рецепт приготовления блюда. Контроль: фронтальный опрос с оцениванием по теме: Meals.		
	Практическое занятие 6 Диалоги. Тексты – чтение и обсуждение.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказ, используя новую лексику. Чтение текста «О здоровом питании». Обсуждение.	8	
<b>Тема 4. Обобщение тем.</b>	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие 7 Повторение грамматики и лексики. Обобщение знаний по грамматике и лексике III семестра.	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить упражнение. Повторение грамматики по карточкам.	2	
<b>Тема 5. Досуг.</b>	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие 8 Новая лексика. Диалоги. 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.	6	3
	Практическое занятие 9 Грамматика. Наречия. Степени сравнения прилагательных.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рассказ о своем хобби.	4	
<b>Тема 6. Cooking (приготовление пищи).</b>	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие 10 Текст – перевод, чтение, обсуждение. Новая лексика. Приготовление пищи, русская кухня. Особенности русской кухни. 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.	6	3
	Практическое занятие 11 Обслуживание клиентов в кафе и ресторане. Виды меню. Сервировка стола (название приборов для сервировки стола). Выбор блюд и напитков. Письмо: составление меню.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся	8	

	Чтение текста по теме. Составление диалога.		
<b>Тема 7. Проблемы выбора будущей профессии.</b>	Содержание учебного материала	6	3
	Практическое занятие 12 Диалоги. Тесты по специальности: менеджер, технолог, повар. 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.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказа о выбранной профессии. Составить CV.	6	
<b>Тема 8. How to Stay Healthy (как остаться здоровым)</b>	Содержание учебного материала	8	3
	Практическое занятие 14 Новая лексика по теме. Текст «Vegetarianism» (вегетарианство). Преимущества здорового питания. Необходимые питательные вещества. Минералы, протеины, жиры, углеводы. Калории. Диеты. Рацион питания.		
	Практическое занятие 15 Диалоги по теме: «Как остаться здоровым»	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Перевести текст.	8	
<b>Тема 9. Обобщение тем и грамматического материала.</b>	Содержание учебного материала	2	3
	Практическое занятие 16 Повторение грамматики (страдательный залог) и лексики по теме «Преимущества здорового питания». Обобщение знаний по лексике и грамматике по рассмотренным темам.		
	Самостоятельная работа обучающихся Выучить новую лексику по теме: «Полезные и бесполезные продукты питания».	6	
<b>Тема 10. Совершенствование навыков профессиональной речи.</b>	Содержание учебного материала	12	3
	Практическое занятие 17 Аудирование. Составление рассказа. Обсуждение. Развитие навыков восприятия на слух, чтения, написания монологической речи, диалоговой речи по общекультурной и выбранной специальности, грамматики.		

	<p>Тексты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Meals in England»</li> <li>• «Meals in US»</li> <li>• «Setting the table»</li> <li>• «Russian Cuisine»</li> <li>• «Eating for Good Health»</li> <li>• «Vegetarianism»</li> <li>• «Fish and Seafood»</li> <li>• «Applying for a Job»</li> <li>• «Cookery book»</li> <li>• «Preparing for the Party»</li> </ul> <p>Диалоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Booking in advance»</li> <li>• «Travel ling by air»</li> <li>• «At the chemists»</li> <li>• «Me and friends»</li> <li>• «Everyday conversations»</li> <li>• «At the Supermarket»</li> <li>• «Breakfast at the restaurant»</li> <li>• «Late Supper»</li> </ul> <p>Грамматические тексты – 3 текста</p> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Sadstory»</li> </ul>		
	<p>Практическое занятие 18</p> <p>Диалоги по теме. Чтение, перевод, обсуждение текстов: «Завтрак в ресторане». «Поздний ужин»</p>	10	3
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Чтение текстов.</p>	12	
	Содержание учебного материала		
<p><b>Тема 11.</b> <b>Совершенствование</b> <b>навыков</b> <b>профессиональной</b></p>	<p>Практическое занятие 19</p> <p>Новая лексика. Совершенствование навыков профессиональной речи: - разработка словаря-минимума по специальности;</p>	10	3

<b>речи. Грамматика.</b>	- проверка правильного произношения и запоминания новых слов; - устная постановка вопросов, краткие и полные ответы на вопросы; - интонация и темп речи.		
	Практическое занятие 20 Составление рассказов. Чтение, перевод, обсуждение текстов.	6	
	Практическое занятие 21 Составление вопросов к текстам.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение текстов. Вопросы к текстам.	10	
<b>Тема 12. Развитие навыков чтения литературы по специальности. Грамматика.</b>	Содержание учебного материала		
	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).	14	3
	Практическое занятие 23 Новая лексика.	8	3
	Самостоятельная работа обучающихся Перевод текстов. Составление вопросов.	9	
<b>Тема 13. «Beverages» Soft drinks. Strong drinks. Напитки. Безалкогольные напитки. Алкобольные напитки. Названия вин</b>	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие 24 Диалоги. Новая лексика по теме: «Beverages (Напитки)». Аудирование. Тексты, чтение, перевод. Развитие навыков восприятия на слух, чтения, написания монологической речи, диалоговой речи по общекультурной и выбранной специальности, грамматики/ Грамматика: повторение времен.	12	3
	Практическое занятие 25 Новая лексика по теме: «Beverages. Wines (Названия вин. Виноделие)». Текст. Ответы на вопросы.	6	
	Практическое занятие 26 Новая лексика. Диалоги. Грамматика: герундий.	8	3
	Практическое занятие 27 Новая лексика по теме: «5 stages of the winemaking process». Текст. Ответы на вопросы	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Перевод текстов. Новая лексика. Подготовить диалог различной степени сложности. Написание рецептов. Обсуждение.	10	

<b>Итого</b>		<b>261</b>	
--------------	--	------------	--

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 6шт. 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

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (a2-b2) : Учебное пособие Для СПО / Изволенская А. С., Кожарская Е. Э. ; под ред. Полубиченко Л. В. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 184 с.— (Профессиональное образование).	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (b1). Business english for restaurants and catering : Учебное пособие Для СПО / Воробьева С. А., Киселева А. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 213 с.— (Профессиональное образование).	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Байдикова, Н. Л. Английский язык для технических направлений (B1–B2) : Учебное пособие Для СПО / Байдикова Н. Л., Давиденко Е. С. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 171 с.— (Профессиональное образование).	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

Карпова, Т. А. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие .— Москва : КноРус, 2019 .— 280 с.	доп		<a href="http://ЭБС BOOK.ru">ЭБС BOOK.ru</a>
Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (b2) : Учебник и практикум Для СПО / Гуреев В. А. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 294 с.— (Профессиональное образование).	доп		<a href="http://ЭБС Юрайт">ЭБС Юрайт</a>
Голубев, А. П. Английский язык для экономических специальностей. — Москва : КноРус, 2019 .— 395 с.	доп		<a href="http://ЭБС BOOK.ru">ЭБС BOOK.ru</a>
English for students of economics: Английский язык для студентов-экономистов : учебник / Л. А. Халилова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 383 с. — (Среднее профессиональное образование).	доп		<a href="http://ЭБС ZNANIUM">ЭБС ZNANIUM</a>
Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей .— Москва : КноРус, 2018 .— 280 с.	доп		<a href="http://ЭБС BOOK.ru">ЭБС BOOK.ru</a>

#### 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><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></i>	<i><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></i>
<b>Уметь:</b>	
— 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;	
<b>Знать:</b>	
— 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 КБ иТ 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.