


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

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина

« 12 » 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе

 / В.Г. Шубаева

« 12 » 05 2021 г.



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: 2021

Санкт-Петербург
2021

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 № 9 от 11.05 2021 г.

Председатель ЦК  / Е.Н. Кривоносова

СОДЕРЖАНИЕ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>261</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>168</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>168</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<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
Тема 1. Язык, который мы изучаем.	Содержание учебного материала	3	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.		
	Практическое занятие 2 Новая лексика. Вопросы.	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказ об англо-говорящей стране.	4	
Тема 2. Моя повседневная жизнь.	Содержание учебного материала	5	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. Грамматика. Чтение текстов. Вопросы по тексту. Контроль: устный опрос по теме.		
	Практическое занятие 4 Составление диалогов. Новая лексика.	3	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалог с новой лексикой.	6	
Тема 3. Питание.	Содержание учебного материала	4	2
	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. Грамматика: 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.	12	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказ, используя новую лексику. Чтение текста «О здоровом питании». Обсуждение.	8	

Тема 4. Обобщение тем.	Содержание учебного материала	6	
	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.	2	
Тема 5. Досуг.	Содержание учебного материала	6	
	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.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рассказ о своем хобби.	4	
Тема 6. Cooking (приготовление пищи).	Содержание учебного материала	6	
	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 Обслуживание клиентов в кафе и ресторане. Виды меню. Сервировка стола (название приборов для сервировки стола). Выбор блюд и напитков (название алкогольных и безалкогольных напитков). Письмо: составление меню.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение текста по теме. Составление диалога.	8	
Тема 7. Проблемы выбора будущей профессии.	Содержание учебного материала	5	
	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.		2

	Практическое занятие 13 Грамматика. Текст о профессии.	5	3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рассказа о выбранной профессии. Составить CV.	6	
Тема 8. How to Stay Healthy (как остаться здоровым)	Содержание учебного материала	8	
	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.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Перевести текст.	8	
Тема 9. Обобщение тем и грамматического материала.	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие 16 Повторение грамматики и лексики. Обобщение знаний по лексике и грамматике по рассмотренным темам.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Выучить новую лексику по теме: «Полезные и бесполезные продукты питания».	3	
Тема 10. Совершенствование навыков профессиональной речи.	Содержание учебного материала	10	
	Практическое занятие 17 Аудирование. Составление рассказа. Обсуждение. Развитие навыков восприятия на слух, чтения, написания монологической речи, диалоговой речи по общекультурной и выбранной специальности, грамматики. Тексты: <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» 		1

	<ul style="list-style-type: none"> • «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 Диалоги. Чтение, перевод, обсуждение текстов.	16	3
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение текстов.	12	
	Содержание учебного материала	4	
Тема 11. 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.	6	
	Практическое занятие 21 Составление вопросов к текстам.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение текстов. Вопросы к текстам.	6	
	Содержание учебного материала	14	
Тема 12. Развитие навыков чтения	Практическое занятие 22 Работа с текстами и со словарями. Знакомство с отраслевыми словарями, отработка навыков работы с ними, знакомство с основами		2

литературы по специальности. Грамматика.	реферирования и перевода литературы по специальности (работа со словарем: Англо-русский словарь по пищевой промышленности. – Ред. Л.А.Ковальская. – М.: Руссо, 2002).		
	Практическое занятие 23 Новая лексика.	8	3
	Самостоятельная работа обучающихся Перевод текстов. Составление вопросов.	8	
Тема 13. Types of Dough and Baking Items (виды теста и изделия из него)	Содержание учебного материала	12	
	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.	6	
	Практическое занятие 26 Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Новая лексика. Диалоги. Грамматика: герундий.	8	3
	Практическое занятие 27 Новая лексика по теме: «Персонал предприятий общественного питания». Текст. Ответы на вопросы	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Перевод текстов. Новая лексика. Подготовить диалог различной степени сложности. Написание рецептов. Обсуждение.	18	
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 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

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библиот. 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		ЭБС Юрайт
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		ЭБС Юрайт
Байдикова, Н. Л. Английский язык для технических направлений (B1–B2) : Учебное пособие Для СПО / Байдикова Н. Л., Давиденко Е. С. — Электрон. дан. —	осн		ЭБС Юрайт

Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 171 с.— (Профессиональное образование).			
Карпова, Т. А. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие .— Москва : КноРус, 2019 .— 280 с.	доп		ЭБС BOOK.ru.
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		ЭБС Юрайт
Голубев, А. П. Английский язык для экономических специальностей. — Москва : КноРус, 2019 .— 395 с.	доп		ЭБС BOOK.ru
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		ЭБС ZNANIUM
Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей .— Москва : КноРус, 2018 .— 280 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;	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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.