

**Аннотация к программе учебной дисциплины**  
**ОГСЭ.03. «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**  
**Преподаватель: Шевчук Л.В.**

**СОГЛАСОВАНА ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» \_\_\_\_\_ Оленичева Е.Ю. – директор  
ООО «Империя» \_\_\_\_\_ Высоцкий А.С. – директор  
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» \_\_\_\_\_ Ефимова Е.Г – директор.

**Дата согласования «15» мая 2025г**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально - экономическому циклу  
Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения предмета в целях реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла студент 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:**

лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

**Использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности повседневной жизни.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 08.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов \_164 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 164 час;
- теория – 14 час
- практические занятия – 150 час
- самостоятельной работы студентов 8 часов.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Раздел 1. Вводный курс.**

Тема 1.1. Теоретические основы перевода технической документации

## **Раздел 2. Подготовка специалиста к профессиональной деятельности.**

Тема 2.1. История научно-технических открытий

Тема 2.2. Математические действия, операции на иностранном языке

## **Раздел 3 Профессиональный модуль**

Тема 3.1. Продукты питания, способы кулинарной обработки

Тема 3.2. Типы предприятий общественного питания

Тема 3.3. Структура меню и рецепты блюд.

Тема 3.4. Кухни производственное помещения и оборудование

Тема 3.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

Тема 3.6 Система закупок и хранения продуктов.

Тема 3.7 Трудоустройство и карьерный рост выпускника-специалиста

Тема 3.8. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.

Тема 3.9. Обслуживание посетителей в ресторане

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета иностранного языка.

### **Оборудование учебного кабинета иностранного языка:**

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- учебно-программная документация;
- дидактический материал;
- англо-русские и русско-английские словари;
- учебные таблицы.

**Технические средства обучения:** компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, телевизор, DVD.

### **Информационное обеспечение обучения**

**1.** Агабекян И.П., Коваленко П.И. Английский язык для инженеров. Серия «Высшее образование». Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 317 с. – ISBN 978-5-222-24996-6

**2.** Голубев А. П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 336 с. ISBN 978-5-7695-9875-3

**3.** Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. 2018 Up & Up 10 : Student's Book: учебник английского языка для 10 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень) / [В.Г. Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова и др.]

; под ред. В. Г. Тимофеева. — 6-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 144 с. : ил. ISBN 978-5-7695-9427-4

**4.** Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. — М.: Эксмо, 2019. — 1328 с. - ISBN 978-5-699-56298-5

### **Дополнительная литература:**

1. Е.Н. Соловова John Parsons «Английский язык Е. Г.Э., Тематические тестовые задания». Центр изучения английского языка Елены Солововой Москва 2016г.

2. FLASH of English for COOKING CATERING and RECEPTION Catrin E, Morris Oxford 2017г.

3. Highly Recommended 1 Trish Stott and Rod Revell Oxford 2011г.

4. Марк Харрисон «Оксфордские тесты по английскому языку для подготовки к ЕГЭ». 2016г.

5. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская «Английский язык для специалистов сферы общественного питания». 2017г.

6. Grammar Clips Workbook John Chapman 2018г.

7. Trish Stott & Alison Pohl Highly Recommended Student's book Intermediate English for the hotel and catering industry Oxford university press 2018г.

8. Virginia Evans Jenny Dooley Veronica Garza Hotels & Catering Prosveshcheniy Publishers Express Publishing 2017г.

**Интернет-ресурсы:** [www/Englishwell.org](http://www.Englishwell.org) – Интернет-ресурсы: [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).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

[www.oup.com](http://www.oup.com)

