

Е.И. Снетков
« 29 » июня 2018
Приказ № 162 от 29.06.2018

E. Gm.

« 29 » июня 2018 г.

Приказ № 162 от 29.06.2018 г.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

2018 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
от « 13 » июня 2018 г.
Протокол № 10

Председатель ПЦК
Ж.Ю. Скрябикова

Рассмотрена и рекомендована
для внедрения в учебный процесс
на заседании учебно-методического совета
от « 20 » июня 2018 г.
Протокол № 7

Председатель УМС
Г.В. Рогожников

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усольский техникум сферы обслуживания» (ГБПОУ ИО УТСО)

Разработчик:

Синькова Алла Александровна,
преподаватель иностранного языка ГБПОУ ИО УТСО, б/з КК

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234), на основе Примерной программы учебной дисциплины, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» для всех специальностей среднего профессионального образования (заключение Экспертного совета № 091 от 22 марта 2011 г. на основании протокола заседания Президиума Экспертного совета по профессиональному образованию при ФГАУ «ФИРО» от 25 января 2011 г. № 1). Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренняя рецензия:

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе ФГОС СПО и Примерной программы в соответствии с существующими требованиями и содержит следующие разделы: паспорт программы, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам в соответствии с учебным планом. Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие в полном объеме изучить необходимый теоретический материал, а проведение практических занятий позволяет закрепить теоретические знания. Изучение учебной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов, осваивающих специальность «Технология продукции общественного питания».

Представленная рабочая программа может быть рекомендована к дальнейшему использованию в образовательном процессе.

Рецензент:

Методист ГБПОУ ИО УТСО
Ж.Ю. Скрябикова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:.....	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	4
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	12
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	12
3.2. Информационное обеспечение обучения	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в профессиональных образовательных организациях.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

В результате изучения 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.

знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 243 час.,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 162 час.,
- самостоятельная работа обучающегося 81 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
– практические занятия и дифференцированный зачёт	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
– написание мини-сочинений, сообщений, эссе;	10
– подготовка и защита проектов;	28
– подготовка рефератов, докладов;	13
– создание презентаций;	6
– составление диалогов;	11
– чтение, перевод, аудирование текстов, ответы на вопросы	3
– работа со словарем, составление глоссариев;	3
– другая внеаудиторная работа.	7
Промежуточная аттестация в форме:	
– дифференцированного зачёта (6 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1. Основной модуль		54	
Тема 1.1 Социально-бытовая тематика	Содержание учебного материала	14	
	Практические занятия		
	1 Формы общения. Развитие диалогической речи на тему «Holiday».	2	
	2 Сложносочинённое предложение. Сложноподчинённое предложение. Придаточные предложения времени.	2	
	3 В супермаркете. Работа с текстом «At the Supermarket».	2	
	4 Придаточные дополнительные предложения.	2	
	5 Мой рабочий день. Лексический минимум по теме «My working day».	2	
	6 Продовольственный магазин. Степени сравнения наречий.	2	
	7 Продукты питания. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	– Мини-сообщение «Будни и выходные в Великобритании».	1	
	– Диалог-расспрос на тему «Supermarket».	1	
	– Эссе на тему «Этикет, как вести себя правильно в общественных местах».	1	
Тема 1.2 В кафе	Содержание учебного материала	16	
	Практические занятия		
	1 Холодные блюда и закуски. Введение лексики по теме «Холодные блюда и закуски».	2	
	2 Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы. Модальные глаголы.	2	
	3 Обслуживание в кафе, на вокзале. Входной контроль.	4	
	4 Питательные вещества. Работа с текстом «At the cafe».	2	
	5 В универмаге. В кафе. Тезисы к тексту. На вокзале. Диалог.	2	
	6 Сервировка стола, посуда и столовые приборы. Многозначность слов.	2	
	7 Сервировка стола к обслуживанию обеда и ужина. Ролевая игра.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	– Проект на тему «Лучшее меню ресторана, кафе».	4	
	– Доклад на тему «Кухня Великобритании».	1	
	– Составление диалога-расспроса по теме At the restaurant».	1	
Тема 1.3 Необходимые для жизни продукты питания	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1 Лексический минимум по теме «Жиры – необходимые для жизни, продукты питания».	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	2	Придаточные предложения места, цели. Выполнение грамматических упражнений.	2	
	3	Углеводы. Супы, бульоны. Выполнение лексических упражнений.	2	
	4	Жиры – необходимые для жизни продукты питания. Тезисы к тексту. Грамматические формы Present, Future, Past Tense.	2	
	5	Придаточные, условные, определительные предложения. Test yourself.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	– Презентация по теме «Углеводы, жиры».		3	
	– Мини-сочинение по теме «Традиции и обычаи США и Великобритании».		1	
	– Работа со словарем по теме «Необходимые для жизни продукты питания».		1	
РАЗДЕЛ 2. Social English			62	
Тема 2.1 Функциональный язык. В ресторане	Содержание учебного материала		12	
	Практические занятия			
	1	Формы обращения. Развитие диалогической речи.	2	
	2	Витамины. Приготовление пищи. Высказывание и запрашивание мнения. Повелительное наклонение.	2	
	3	Диалог-расспрос на тему «At the restaurant». Составление вопросов и ответов по теме «At the restaurant».	2	
	4	Экскурсия. Выбор ресторана. Страдательный залог.	2	
	5	Видовременные формы страдательного залога.	2	
	6	Рестораны Великобритании, США. Заказ блюд в ресторане. Меню.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	– Написание реферата об англо-говорящих странах.		2	
	– Мини-сочинение на тему «Культура Англии».		1	
	– Составление диалога по теме «Я в ресторане Англии».		1	
	– Составление словаря (гlossария) по теме «Культура Англии и США».		1	
Тема 2.2 Минеральные вещества	Содержание учебного материала		14	
	Практические занятия			
	1	Работа над новыми лексическими единицами по теме.	2	
	2	Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт.	2	
	3	Вода. Сахар. Будущее неопределенное время.	2	
	4	Систематизация грамматического материала.	2	
	5	Составление меню завтрака. Составление меню обеда.	2	
	6	Крахмал. В продуктовом магазине. Test yourself.	2	
	7	Минеральные вещества. Тезисы. Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт. Ролевая игра.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
	– Написание эссе по теме «Минеральные вещества».	1	
	– Составление диалога на тему «Ужин в ресторане».	1	
	– Проект на тему «Экскурсия по ресторану».	4	
	– Написание реферата «Что едят англичане?».	2	
Тема 2.3 В магазине	Содержание учебного материала	14	
	Практические занятия		
	1 Овощи. В овощном магазине. Введение лексики по теме «At the greengrocer's».	2	
	2 Специальное обслуживание. Будущее неопределенное время.	2	
	3 Фрукты. Блюда из фруктов и ягод.	2	
	4 Разговорная практика по предложению блюд.	2	
	5 Предварительный заказ по телефону. Настоящее совершенное время.	2	
	6 Повторение всех времён страдательного залога глагола.	2	
	7 Контрольная работа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	9	
	– Проект на тему «Шопинг».	4	
	– Мини-сочинение на тему «Сфера обслуживания».	1	
	– Составление резюме.	1	
	– Написание реферата «Индустрия питания в Англии».	2	
	– Составление диалога на тему «В магазине».	1	
РАЗДЕЛ 3. Профессиональный иностранный язык		62	
Тема 3.1 Профессиональное образование	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1 Профессиональное образование. Инфинитивные обороты.	2	
	2 Инструкции и руководства к оборудованию. Особенности перевода инструкций и руководств на английском языке.	4	
	3 Современное оборудование и производство. Герундий.	2	
	4 Виды, функции, детали механизмов. Основные механизмы в работе технолога. Союзы either ...or, neither ... nor.	2	
	5 Оборудование для производства продуктов питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	7	
	– Написание доклада на тему «Планирование рабочего дня».	1	
	– Оформление проекта на тему «Мой рабочий день».	4	
	– Драматизировать диалог «Демонстрация и обсуждение нового оборудования».	1	
	– Написание эссе по теме «Питание и напитки».	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
Тема 3.2 Кулинария	Содержание учебного материала		14	
	Практические занятия			
	1	В магазине. Мясной отдел. Мясные блюда. Выполнение лексических упражнений.	2	
	2	Рыбные блюда. Местоимённые наречия.	4	
	3	Молочные блюда. Масло и сыр.	2	
	4	Сложноподчинённые предложения с придаточными причинами.	2	
	5	Придаточные предложения образа действия.	2	
	6	В магазине. Диалог. Мясные блюда. Ролевая игра.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		12	
	– Составление резюме, заполнение анкеты.		1	
	– Написание биографии.		1	
	– Эссе на тему «Хочу учиться, хочу быть профессионалом».		1	
	– Написание частного письма.		1	
Тема 3.3 Торговля	Содержание учебного материала		12	
	Практические занятия			
	1	Парные союзы. Горячие напитки.	2	
	2	Комбинирование предложений с использованием отработанной лексики.	2	
	3	Современная жизнь. Мучные, кондитерские изделия.	2	
	4	Диалог-расспрос в студенческой столовой.	2	
	5	Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу и исключения.	2	
	6	Чтение текста с пониманием. Ответы на вопросы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	– Написание мини-сочинения на тему «Мой ресторан».		1	
	– Составление словаря по теме «Кулинарные советы».		1	
	– Составление диалога-расспроса «Ваше любимое блюдо».		1	
	– Написание доклада «Торговля в разных странах мира».		2	
РАЗДЕЛ 4. Обслуживание			63	
Тема 4.1 Традиционные национальные блюда	Содержание учебного материала		16	
	Практические занятия			
	1	Традиционная русская, британская кухня.	2	
	2	Составление меню из национальных блюд.	4	
	3	Традиции в кулинарии англоязычных стран.	2	
	4	Обслуживание иностранной делегации в ресторане.	2	
	5	Обслуживание в кафе, ресторане, столовой.	2	
	6	Развитие диалогической речи с опорой на текст.	2	
	7	Традиционная британская кухня.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
		Введение лексического минимума по теме «Cuisine».		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	– Составление рецептов.		1	
	– Составление меню.		1	
	– Чтение текстов, аудирование текстов, ответы на вопросы		1	
		– Составление диалогов на тему «Cuisine».	1	
Тема 4.2 Кухни народов мира	Содержание учебного материала		14	
	Практические занятия			
	1	Русская кухня. Составление Menu card.	2	
	2	Американская и британская кухни. Ответы на вопросы.	2	
	3	Приготовление пищи. Диалог.	2	
	4	Работа с текстом « Meals in the USA and Great Britain».	2	
	5	Особенности обслуживания и подачи блюд.	2	
	6	Особенности питания британцев и американцев.	2	
	7	Ролевая игра «Интервью знаменитых поваров мира».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		12	
	– Реферат по теме «Традиционная кухня Великобритании».		3	
	– Составление диалога-расспроса по теме «В кафе».		1	
	– Презентация на тему «Русская кухня».		3	
– Проект на тему «Моё меню ресторана».		4		
– Аудирование по теме «Интервью знаменитых поваров».		1		
Тема 4.3 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала		12	
	Практические занятия			
	1	Введение лексики по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения».	2	
	2	Кухонная, сервировочная и барная посуда.	2	
	3	Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.	2	
	4	Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала.	2	
	5	Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.	2	
	6	Организация работы технолога, официанта, бармена.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	– Составление диалога по теме «Предложение блюд».		1	
	– Выполнение грамматических упражнений.		1	
	– Мини-сочинение «Один день из жизни ресторана».		1	
	– Ответ на вопрос «Можно ли сделать карьеру без образования?»		1	
– Диалог-расспрос на тему «Специальность техник-технолог, чем важна в жизни?»		1		
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ			2	
ВСЕГО:			243	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык»

Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- словари;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, географические карты стран изучаемого языка, портреты зарубежных писателей, журналы на иностранных языках).

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор;
- звуковые пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.: ил.
2. Соколова Н.И. Planet of English. Humanities Practice Book = Английский язык. практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО: учеб. пособие / Н.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.: ил.
3. Школьный англо-русский и русско-английский словарь с грамматическим приложением / Авт.-сост. И.М. Ошуркова. – М.: Дрофа, 2001. – 352 с.

4. Радовель В.А. Learn English and test yourself. Тесты по английскому языку. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001. – 320 с.
5. Мюллер В.К. Англо-русский словарь 40 000 слов / В.К. Мюллер, С. К. Боянус. – М.: АСТ: Астрель, 2002. – 698 с.
6. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. - 6-е изд. – СПб.: КАРО, 2007. – 544 с.;
7. Хорень Р.В. Английский язык. Лексико-грамматические тесты. – 2-е изд. – М.: Высшая школа, 2008;
8. Романова Л.И. Практическая грамматика английского языка. – М.: Рольф, 2008;

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>, свободный.
3. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
4. Российский общеобразовательный портал. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.school.edu.ru>, свободный.
5. Стихи, песни, дидактические игры, словарик, статьи, уроки, международные проекты на английском языке. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.englishclub.narod.ru>, свободный.
6. BBC Learning English. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.bbc.co.uk/learningenglish>, свободный.
7. Cambridge English Online. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.cambridgeenglishonline.com>, свободный.
8. Linguistic.ru – Все о языках, лингвистике, переводе... | Страноведение, разговорные темы, грамматика, тесты по английскому языку и др. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.linguistic.ru>, свободный.
9. Oxford Word Skills | Ресурсы для обучения | Оксфорд Юниверсити Пресс. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://elt.oup.com/student/wordskills/?cc=ru&selLanguage=ru>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	– практическая работа; – устный опрос (оценивание составленного рассказа, диалога; подготовленного доклада, сообщения); – письменные задания; – практические задания по работе с документами, письмами (оценивание написанного письма, эссе; заполненного бланка \ документа, контракта);
– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	– домашняя работа; – практические задания по работе с информацией; – проверка выполненных работ (перевод статьи, текста, документов); – тестирование;
– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	– самостоятельная работа; – домашние задания проблемного характера; – защита индивидуальных и групповых заданий (проект, презентация, таблица, плакат, экскурсия);
Знания:	
– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	– практическая работа; – устный опрос (опрос ЛЕ и РО, составление предложений, собственных высказываний, формулировка грамматических правил); – письменные задания (словарный диктант, выполнение упражнений, самостоятельных и контрольных работ); – тестирование.