Рассмотрена и одобрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
от « 19 » июня 2019 г.
Протокол № 10

Председатель ПЦК
Ж.Ю. Скрыбикова

Рассмотрена и рекомендована
для внедрения в учебный процесс
на заседании учебно-методического совета
от « 19 » июня 2019 г.
Протокол № 5

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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающимися заочной формы обучения.

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, а также формированию общих и профессиональных компетенций у обучающихся, осваивающих специальность «Технология продукции общественного питания» по заочной форме обучения.

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

Рецензент:

Заместитель директора
по учебной работе ГБПОУ ИО УТСО
А.А. Шестиканова

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	11
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

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.

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 устного и письменного общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 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 30 час.,
- самостоятельная работа обучающегося 213 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)	30
в том числе:	
– практические работы	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	213
Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачёта (8 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				
Тема 1.1 Социально-бытовая тематика	Содержание учебного материала			
	1	Формы общения. Развитие диалогической речи на тему «Holiday».	1	2,3
	2	Мой рабочий день. Лексический минимум по теме «My working day».	1	2,3
Тема 1.2 В кафе	Содержание учебного материала			
	3	Практическая работа № 1 Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы. Модальные глаголы.	1	2,3
	4	Практическая работа № 2 Сервировка стола, посуда и столовые приборы. Многозначность слов.	1	2,3
Тема 1.3 Необходимые для жизни продукты питания	Содержание учебного материала			
	5-6	Практическая работа № 3 Жиры – необходимые для жизни продукты питания. Тезисы к тексту. Грамматические формы Present, Future, Past Tense.	2	2,3
РАЗДЕЛ 2.				
Social English				
Тема 2.1 Функциональный язык. В ресторане	Содержание учебного материала			
	7	Практическая работа № 4 Формы обращения. Развитие диалогической речи.	1	2,3
	8	Практическая работа № 5 Диалог-расспрос на тему «At the restaurant». Составление вопросов и ответов по теме «At the restaurant».	1	2,3
Тема 2.2 Минеральные вещества	Содержание учебного материала			
	9	Практическая работа № 6 Систематизация грамматического материала.	1	2,3
	10	Практическая работа № 7 Составление меню завтрака. Составление меню обеда.	1	2,3
Тема 2.3 В магазине	Содержание учебного материала			
	11	Практическая работа № 8 Специальное обслуживание. Будущее неопределенное время.	1	2,3
	12	Практическая работа № 9 Повторение всех времён страдательного залога глагола.	1	2,3
РАЗДЕЛ 3.				
Профессиональный иностранный язык				
Тема 3.1 Профессиональное образование	Содержание учебного материала			
	13	Практическая работа № 10 Профессиональное образование. Инфинитивные обороты.	1	2,3
	14-15	Практическая работа № 11 Инструкции и руководства к оборудованию.	2	2,3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
		Особенности перевода инструкций и руководств на английском языке.		
	16	Практическая работа № 12 Современное оборудование и производство. Герундий.	1	2,3
Тема 3.2 Кулинария	Содержание учебного материала			
	17	Практическая работа № 13 В магазине. Мясной отдел. Мясные блюда. Выполнение лексических упражнений.	1	2,3
	18	Практическая работа № 14 В магазине. Диалог. Мясные блюда. Ролевая игра.	1	2,3
Тема 3.3 Торговля	Содержание учебного материала			
	19	Практическая работа № 15 Комбинирование предложений с использованием отработанной лексики.	1	2,3
	20	Практическая работа № 16 Диалог-расспрос в студенческой столовой.	1	2,3
РАЗДЕЛ 4.				
Обслуживание				
Тема 4.1 Традиционные национальные блюда	Содержание учебного материала			
	21	Практическая работа № 17 Составление меню из национальных блюд.	1	2,3
	22	Практическая работа № 18 Развитие диалогической речи с опорой на текст.	1	2,3
Тема 4.2 Кухни народов мира	Содержание учебного материала			
	23	Практическая работа № 19 Приготовление пищи. Диалог.	1	2,3
	24-25	Практическая работа № 20 Особенности обслуживания и подачи блюд.	2	2,3
	26	Практическая работа № 21 Ролевая игра «Интервью знаменитых поваров мира».	1	2,3
Тема 4.3 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала			
	27	Практическая работа № 22 Введение лексики по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения».	1	2,3
	28	Практическая работа № 23 Организация работы технолога, официанта, бармена.	1	2,3
Дифференцированный зачёт			2	
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ				
РАЗДЕЛ 1.				
Основной модуль				
Тема 1.1 Социально-бытовая тематика	1-3	Сложносочинённое предложение. Сложноподчинённое предложение. Придаточные предложения времени.	3	
	4-6	В супермаркете. Работа с текстом «At the Supermarket».	3	
	7-9	Придаточные дополнительные предложения.	3	
	10-12	Продовольственный магазин. Степени сравнения наречий.	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	13-15	Продукты питания. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	3	
Тема 1.2 В кафе	16-21	Холодные блюда и закуски. Введение лексики по теме «Холодные блюда и закуски».	6	
	22-26	Обслуживание в кафе, на вокзале.	5	
	27-29	Питательные вещества. Работа с текстом «At the cafe».	3	
	30-32	В универмаге. В кафе. Тезисы к тексту. На вокзале. Диалог.	3	
	33-35	Сервировка стола к обслуживанию обеда и ужина.	3	
Тема 1.3 Необходимые для жизни продукты питания	36-40	Лексический минимум по теме «Жиры – необходимые для жизни, продукты питания».	5	
	41-42	Придаточные предложения места, цели. Выполнение грамматических упражнений.	2	
	43-46	Углеводы. Супы, бульоны. Выполнение лексических упражнений.	4	
	47-48	Придаточные, условные, определительные предложения. Test yourself.	2	
РАЗДЕЛ 2. Social English				
Тема 2.1 Функциональный язык. В ресторане	49-51	Витамины. Приготовление пищи. Высказывание и запрашивание мнения. Повелительное наклонение.	3	
	52-55	Экскурсия. Выбор ресторана. Страдательный залог.	4	
	56-57	Видовременные формы страдательного залога.	2	
	58-63	Рестораны Великобритании, США. Заказ блюд в ресторане. Меню.	6	
Тема 2.2 Минеральные вещества	64-67	Работа над новыми лексическими единицами по теме.	4	
	68-71	Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт.	4	
	72-74	Вода. Сахар. Будущее неопределенное время.	3	
	75-76	Крахмал. В продуктовом магазине. Test yourself.	2	
	77-83	Минеральные вещества. Тезисы. Заказ завтрака в номер. Заказ на десерт.	7	
Тема 2.3 В магазине	84-89	Овощи. В овощном магазине. Введение лексики по теме «At the greengrocer`s».	6	
	90-94	Фрукты. Блюда из фруктов и ягод.	5	
	95-100	Разговорная практика по предложению блюд.	6	
	101-104	Предварительный заказ по телефону. Настоящее совершенное время.	4	
РАЗДЕЛ 3. Профессиональный иностранный язык				
Тема 3.1 Профессиональное образование	105-112	Виды, функции, детали механизмов. Основные механизмы в работе технолога. Союзы either ...or, neither ... nor.	8	
	113-119	Оборудование для производства продуктов питания.	7	
Тема 3.2 Кулинария	120-125	Рыбные блюда. Местоимённые наречия.	6	
	126-131	Молочные блюда. Масло и сыр.	6	
	132-137	Сложноподчинённые предложения с придаточными причинами.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	
	138-143	Придаточные предложения образа действия.	6		
Тема 3.3 Торговля	144-147	Парные союзы. Горячие напитки.	4		
	148-151	Современная жизнь. Мучные, кондитерские изделия.	4		
	152-154	Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу и исключения.	3		
	155-158	Чтение текста с пониманием. Ответы на вопросы.	4		
РАЗДЕЛ 4. Обслуживание					
Тема 4.1 Традиционные национальные блюда	159-162	Традиционная русская, британская кухня.	4		
	163-166	Традиции в кулинарии англоязычных стран.	4		
	167-169	Обслуживание иностранной делегации в ресторане.	3		
	170-172	Обслуживание в кафе, ресторане, столовой.	3		
	173-176	Традиционная британская кухня. Введение лексического минимума по теме «Cuisine».	4		
Тема 4.2 Кухни народов мира	177-182	Русская кухня. Составление Menu card.	6		
	183-188	Американская и британская кухни. Ответы на вопросы.	6		
	189-192	Работа с текстом «Meals in the USA and Great Britain».	4		
	193-198	Особенности питания британцев и американцев.	6		
Тема 4.3 Кухня. Производственные помещения и оборудование	199-202	Кухонная, сервировочная и барная посуда.	4		
	203-206	Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.	4		
	207-210	Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала.	4		
	211-213	Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.	3		
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 Университи 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;	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы; – оценка результатов выполнения домашней контрольной работы;
– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы; – оценка результатов выполнения домашней контрольной работы;
– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы; – оценка результатов выполнения домашней контрольной работы;
Знания:	
– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для устного и письменного общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	<ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов выполнения практической работы; – оценка результатов выполнения самостоятельной работы; – оценка результатов выполнения домашней контрольной работы;