

**Приложение 5.3.18
к ОПОП по ШССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной дисциплины**

ОГСЭ.03 Иностранный язык (Английский язык)

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2018г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей ООД

Протокол № 1

от « 31 » 08 2018г.

Председатель  /Г.И.Куванова/

Разработчик:

Даньшина Надежда Николаевна – преподаватель общеобразовательных дисциплин
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная
категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Английский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:

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 дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

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>198</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>162</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
<i>написание рефератов, сообщений</i>	<i>16</i>
<i>составление презентаций</i>	<i>8</i>
<i>работа с текстами</i>	<i>12</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение			
1-2 урок	Вводно-коррективный курс. Правила чтения гласных и согласных. Ударение. Интонация. Побудительные предложения.	2	1,2
3-4 урок	Повторение. Понятие о падежах существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикли: неопределенный, определенный.	2	
Социально-бытовая тематика			
5-6 урок	Биография. Семья. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения.	2	1,2
7-8 урок	Квартира. Техникум. Словообразование (основные суффиксы).	2	
9-10 урок	Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана. Обстоятельственная конструкция there is/are. Предлоги места, направления и времени.	2	
11-12 урок	Речевой этикет: формы обращения, приветствия, прощания, личные контакты, приглашения, выражения благодарности, извинения. Местоимения. Притяжательный падеж существительных. Глагол to have в настоящем времени.	2	
Название продуктов питания и характеристика блюд			
13-14 урок	Название продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Степени сравнения прилагательных. Причастия I и II в функции определения.	2	1
	Самостоятельная работа. Составить презентацию по теме: Продукты питания.	2	3
15-16 урок	Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Страдательный залог в формулах для кулинарных характеристик блюд.	2	1
	Самостоятельная работа. Составить кулинарную характеристику на первое блюдо.	2	3
17-18 урок	Фрукты. Ягоды. Множественное число существительных (исключения), падежные предлоги.	2	1,2
19-20 урок	Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки. Числительные: порядковые, дробные.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение: Роль витаминов в жизни человека.	2	
21-22 урок	Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	2	

	Самостоятельная работа. Подготовить реферат: Блюда из мяса и рыбы.	2	3
23-24 урок	Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в Simple Tense.	2	1,2
	Самостоятельная работа. Написать мини-сочинение: Значение мясных продуктов для организма человека.	2	3
1-2 урок	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Глаголы shall, will в модальном значении.	2	1,2
3-4 урок	Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Прошедшее неопределенное время (The Past Simple Tense). Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	2	
5-6 урок	Речевой этикет: Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, преysкуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.	2	
7-8 урок	Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд. Модальные глаголы can, may, must.	2	
9-10 урок	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	2	
11-12 урок	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2	
13-14 урок	Разговорная практика: диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of с именами существительными и глаголами.	2	
15-16 урок	.Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разделительные и альтернативные вопросы.	2	
17-18 урок	Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин напитков закускам и блюдам. Этикет. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.	2	
19-20 урок	Диалоги по предложению меню. Диалоги по теме: в баре, у барной стойки.	2	
21-22 урок	Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления. Существительное в функции определения.	2	
Сервировка стола и обслуживание			
23-24 урок	Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Предлоги места.	2	1
	Самостоятельная работа. Составить презентацию по теме: Предметы сервировки.	2	3
25-26 урок	Сервировка стола к спец обслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов.	2	1
27-28 урок	Разговорная практика: предложения меню завтрака, обеда, ужина.	2	
29-30 урок	Дифференцированный зачет.	2	3

Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы			
1-2 урок	Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы.	2	1,2
3-4 урок	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака, (английское, европейского). Будущее неопределенное время (The Future Simple Tense). Утвердительная, вопросительная, отрицательная форма.	2	
5-6 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	2	
7-8 урок	Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие 1 настоящего времени.	2	
9-10 урок	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе». Глаголы с послелогами.	2	
11-12 урок	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Настоящее длительное время (The Present Progressive Tense) Самостоятельная работа. Составление словаря профессиональной деятельности.	2	
13-14 урок	Кулинарные характеристики блюд.	2	1
15-16 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер»	2	2
17-18 урок	В баре. Предложение и выбор напитков. Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense). Самостоятельная работа. Составить перечень напитков.	2	2
19-20 урок	Разговорная практика: Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре», «В специализированном безалкогольном (детском) баре».	2	3
19-20 урок	Разговорная практика: Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре», «В специализированном безалкогольном (детском) баре».	2	2
Диетическое питание			
21-22 урок	Диетическое питание. Функция one that of. Самостоятельная работа. Составить презентацию: Диета при диабете.	2	1
21-22 урок	Самостоятельная работа. Составить презентацию: Диета при диабете.	2	3
23-24 урок	Повторение пройденного материала.	2	2
Деловая поездка за рубеж			
1-2 урок	Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	2	1,2
3-4 урок	Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Будущее совершенное время (The Future	2	

	Perfect Tense).		
5-6 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	2	2
7-8 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Встреча с английским туристом в Москве».	2	2
Кухни народов мира			
9-10 урок	Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня. Украинская национальная кухня. Согласование времён.	2	1,2
11-12 урок	Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Дополнительные придаточные предложения.	2	
13-14 урок	Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики. Определительные придаточные предложения.	2	
15-16 урок	Национальные напитки. Чай по-английски. Союзы.	2	
17-18 урок	Особенности питания американцев. Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона для американцев –туристов. Распространённый американский грамматический сленг.	2	
19-20 урок	Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики.	2	
21-22 урок	Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Самостоятельная работа. Подготовить сообщение: Национальные блюда немцев.	2 2	3
23-24 урок	Азиатская кухня. Условные предложения. Согласование времён в сложных предложениях с придаточными условиями. Самостоятельная работа. Составить несколько видов меню европейских стран.	2	1
		2	3
25-26 урок	Повторение пройденного материала. Самостоятельная работа. Подготовить презентацию: Влияние религии и обычаев на национальную кухню.	2	2
		2	3
27-28 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Религиозные запреты», «Лечебное меню», «В детском кафе». Существительное в функции определения.	2	2
Специальное обслуживание			
29-30 урок	Специальное обслуживание. Будущее продолженное время (The Future Progressive Tense).	2	1,2

31-32 урок	Этикет письменного общения. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение. Самостоятельная работа. Составить письмо-запрос, письмо-подтверждение.	2 2	3
33-34 урок	Специальное обслуживание. Заказ по телефону. Настоящее законченное время. Самостоятельная работа. Составление словаря по теме.	2 2	1 3
35-36 урок	Диалоги: «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибки в счете». Речевой этикет: выражения извините, сожаление.	2	2
37-38 урок	Диалоги. Разговорная практика.	2	2
39-40 урок	Дифференцированный зачет	2	3
Страна изучаемого языка		2	
1-2 урок	Страноведение. Великобритания. Географическое положение. Климат. Политическое устройство (парламент, политические партии). Самостоятельная работа. Составить презентацию: Великобритания.	2 2	1 3
3-4 урок	Лондон-столица Великобритании (достопримечательности Лондона).	2	1,2
5-6 урок	Традиции и обычаи. Культура, жизнь.	2	
7-8 урок	Рестораны Лондона. Прошедшее совершенное (The Past Perfect Tense).	2	
9-10 урок	Разговорная практика. Диалоги по теме «Великобритания»	2	
11-12 урок	Повторение пройденного материала	2	
13-14 урок	Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд. Самостоятельная работа. Составить меню национальной кухни.	2 2	3
15-16 урок	Скандинавская кухня. Национальные блюда. Особенности питания. Шведский стол.	2	1,2
17-18 урок	Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона французских туристов. Ситуации и диалоги по теме.	2	
19-20 урок	Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего востока. Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	2	
Гостиница			
21-22 урок	Ориентировка в городе. Диалоги по теме. Самостоятельная работа. Составить план маршрута.	2 2	2 3
23-24 урок	Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах. Особенности обслуживания, подачи блюд.	2	2
25-26 урок	Службы гостиницы. Тематические диалоги. Самостоятельная работа. Составление словаря по теме.	2 2	1 3
1-2 урок	Урегулирование жалоб в гостинице. Диалоги по теме.	2	1,2

3-4 урок	Диалоги. Разговорная практика.	2	2
5-6 урок	Взаимоотношения в коллективе. Умение работать в коллективе.	2	1,2
7-8 урок	Организация рабочего места технолога. Составление рассказа по теме.	2	1,2
9-10 урок	Требования к организации рабочих мест. Обслуживание ситуации по теме.	2	
11-12 урок	Безопасность на рабочем месте.	2	
13-14 урок	Качество инструмента: его изношенность, материал. Диалогическая речь.	2	
15-16 урок	Повторение пройденного материала	2	2
17-18 урок	Дифференцированный зачет.	2	3
ВСЕГО:		162/36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета иностранного языка
- читального зала библиотеки с выходом в сеть Интернет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- экран
- комплект учебно- методической документации

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- 1.И.П. Агабекян. Английский язык для ССУЗОВ. М. Проспект. 2015г-280 с. – (ЭБС «Знаниум»).

Дополнительная литература:

- 1.Маньковская З.В. Английский язык: учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/22856. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/672960> - (Электронный ресурс).
- 2.Маньковская З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: Учебное пособие / З.В. Маньковская. - М.: НИЦ Инфра-М, 2015 - 223 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/252490> - (Электронный ресурс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умеет общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>Умеет переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>Умеет самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</p>
<p>Знает лексические (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<ul style="list-style-type: none">– тестовый контроль;– экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.– письменная проверка;– защита компьютерной презентации.– защита рефератов