

**Приложение 5.3.18
к ОПОП по СПССЗ 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

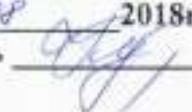
**Вознесенское
2018г.**

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 |