

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологический техникум»

Рассмотрена на ЦК
специальных дисциплин
протокол № 1
от 30.09. 2017 г.



Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»
В.М. Смирнов
«30» августа 2017 г.

Рабочая программа

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик : Балдина И.В.
преподаватель иностранного языка

2017 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

В результате освоения 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 профессиональной деятельности .

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы
учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243 часов, в том числе:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
Теоретическое обучение	
лабораторные работы	
практические занятия	162
контрольные работы	
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
в том числе:	
<i>Работа с англоязычными текстами (чтение, перевод, выполнение заданий к текстам).</i>	20
<i>Повторение и закрепление проф. лексики.</i>	12
<i>Выполнение упражнений по грамматике.</i>	10
<i>Выполнение заданий для развития речи.</i>	12
<i>Подготовка к контрольным работам .</i>	9
<i>Подготовка к зачету, к дифференц. зачету</i>	8
<i>Создание мультимедийных презентаций.</i>	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Ш семестр (32 часа)				
Раздел 1 Вводно-коррективный курс	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1	Правила чтения согласных букв. Правила чтения гласных букв в ударных слогах. Правила чтения буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительные предложения.	2	2
	2	Понятие о падежах имен существительных. Инфинитив. Глагол to be (утвердительная, вопросительная, отрицательная формы). Артикль.	2	2
Раздел 2. Социально-бытовая тематика	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	1	Биография. Семья. Квартира. Настоящее неопределенное время (утвердительные отрицательные, вопросительные предложения)	2	2
	2	Техникум. Моя будущая профессия. Словообразование (основные суффиксы)	2	2
	3	Мой рабочий день. обстоятельственная конструкция there is/there are	2	2
	4	Персонал ресторана. Предлоги места, направления, времени	2	2
	5	Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия. Слова личных контактов, благодарности, извинения и т.д. Местоимения. оборот have(has) got	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		4	
Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристика и блюд	<i>Содержание учебного материала</i>		42	
	1	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Степени сравнения прилагательных	2	2
	2	Овощные блюда. Качественные и кулинарные характеристики. Причастие I, II. Страдательный залог.	2	2
	3	Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Множественное число существительных (исключения); падежные предлоги. Контрольная работа	2	2
	4	Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки. Числительные: количественные, качественные, дробные.	2	2
	5	Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции.	2	2
	6	Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в неопределенном времени.	2	2

	7	Блюда из мяса, птицы, дичи. Кулинарные характеристики. Глаголы shall, will в модальном значении.	2	2
<i>IV семестр (36 часов)</i>				
	8	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Прошедшее простое время.	2	
	9	Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. - Прошедшее простое время.	2	2
	10	Речевой этикет: встреча гостей, приветствие, приглашение в зал, предложение места, меню, преискуранта. Модальные глаголы can, may, must.	2	2
	11	Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Разговорная практика: предложение вторых мясных и рыбных блюд.	2	2
	12	Молочные, крупяные, мучные блюда и продукты.	2	2
	13	Качественные характеристики молочных, крупяных блюд и продуктов. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.	2	2
	14	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики	2	2
	15	Разговорная практика: предложение блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту	2	2
	16	Особенности употребления much, little, a little, few, plenty с существительными. Контрольная работа	2 2	2
	17	Холодные и горячие напитки. Коктейли. Вина. Качественные характеристики напитков и вин. Разделительные и альтернативные вопросы.	2	2
	18	Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкостей.	2	2
	19	Разговорная практика: диалог по теме «В баре», «У барной стойки». Приветствия, тосты, поздравления. Существительные в форме определения.	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		11	
	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание	1	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предлог for с существительными	2	1
	2	Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак)	2	2
	3	Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина.	2	2
	4	Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов	2	2
	5	Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	2	3

<i>V семестр (24 часа)</i>					
	6	Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы. Предъявление претензий. Переговоры.	2	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10		
	<i>Содержание учебного материала</i>		22		
Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, буфете, баре, номере.	1	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского и европейского). Будущее неопределенное время (утверждение, отрицание, вопрос)	2	2	
	2	Разговорная практика: диалоги «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	2	2	
	3	Обед. Ленч. Составление меню обеда, предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие настоящего времени.	2	2	
			2		
	4	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня». Глаголы с предлогами.	2	2	
	5	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарная характеристика блюд. Настоящее длительное время.	2 2	2	
	6	Разговорная практика: диалоги «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер». Контрольная работа	2	2	
			2		
7	В баре. Предложение и выбор напитков. Разговорная практика: диалоги «У барной стойки», «В ночном баре», «В безалкогольном детском баре».	2	2		
		2			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		12		
Раздел 6. Диетическое питание.	<i>VI семестр (32 часа)</i>				
	<i>Содержание учебного материала</i>				
				6	
	1	Диетическое питание. Прошедшее время	2	2	
	2	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	2	2	
3	Разговорная практика: диалоги «Разговор с шефом ресторана», «Лечебное меню», «Религиозные запреты».	2	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10		
Раздел 7. Специальное обслуживание	<i>Содержание учебного материала</i>				
				12	
	1	Этикет письменного общения. Письмо-запрос, письмо-подтверждение. Будущее длительное время (утверждение, отрицание, вопрос)	2	2	
			2		
2	Контрольная работа	2			
3	Заказ по телефону. Диалоги «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа» Настоящее завершённое время (утверждение, отрицание, вопрос)	2	2		
		2			

	4			
		Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги «Официант, счет, пожалуйста». «Ошибка в счете». Речевой этикет: выражение извинения, сожаления.	2	2
Раздел 8. Страны изучаемого языка	<i>Содержание учебного материала</i>		10	
	1	Англоязычные страны. Великобритания: географическое положение, климат, политическое устройство. Атрикль с географическими названиями.	2	2
	2	Достопримечательности Великобритании. Традиции и обычаи.	2	2
	3	Культурная жизнь Великобритании. Рестораны Лондона.	2	2
	4	Америка. Экономика. Национальные традиции.	2	2
	5	Достопримечательности Вашингтона и Нью-Йорка	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 9. Деловая поездка за рубежом	<i>Содержание учебного материала</i>		8	
	1	Подготовка к путешествию. Оформление выездных документов. Паспортный и таможенный контроль.	2	2
	2	Поездка по стране. Посещение магазинов. Вывески указатели, объявления бытового характера.	2	2
	<i>VII семестр (26 часов)</i>			
	3	Разговорная практика: диалоги «Разговор об Англии с деловым партнером», Разговорная практика «Отправляясь в поездку в Англию», «На таможне», «Заказ билетов»	2 2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 10. Кухни народов мира	<i>Содержание учебного материала</i>		24	
	1	Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики. Придаточные предложения.	2 2	2
	2	Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики. Согласование времен.	2	2
	3	Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики. Национальные напитки. Чай по-английски.	2	2
	4	Особенности питания американцев. Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики.	2	2
	5	Немецкая кухня. Национальные блюда. Меню дневного рациона. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	2
	6	Скандинавская кухня. Особенности питания. Шведский стол. Диалоги и ситуации по теме. Придаточные	2 2	2
	7	Французская кухня. Особенности питания. Меню	2	2

		туристов. Диалоги и ситуации по теме.		
	8	Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	2
	9	Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма. Употребление.	2	2
<i>VIII семестр (12 часов)</i>				
	10	Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>14</i>	
Раздел 11. Гостиница		<i>Содержание учебного материала</i>	<i>10</i>	
	1	Ориентировка в городе. Повторение предлогов места и направления.	2	2
	2	Выбор гостиницы. Службы гостиницы. Тематические диалоги «Заказ гостиницы по телефону», «У администратора», «На почте». Причастие I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	2 2	4
	3	Урегулирование жалоб. Диалоги по теме.	2	2
	4	<i>Контрольная работа</i>	2	2
Всего:			243	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: карты Англии, Америки, стенды, плакаты
Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиа проектор, электронные учебники, электронные презентации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for cooking and catering: Учеб. пособие для студентов средних проф. учебных заведений – Ъ.Издательский центр «Академия», 2005. – 320 с.

2. Яковлева А.Р., Иностраный язык (английский); особенности языка современной англоязычной прессы: учебно-методическое пособие, Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2013 (электронный учебник), www.Biblioclub.ru

3. Щербакова Н.И. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» М.: Академия, 2015 г.

Электронные ресурсы:

1. <http://www.studv.ru> Портал для изучающих английский язык;
2. <http://www.englishonline.co.uk> - ресурсы для изучения английского языка;
3. www.Britishtours.com.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формируемые компетенции (профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<p>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.</p> <p>Обучающийся должен знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>		<p>Экспертная оценка практических заданий: говорение, аудирование, чтение и письмо.</p> <p>Контрольная работа №1.</p> <p>Контрольная работа №2.</p> <p>Диф. зачёт.</p>

<p>сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать лексико-грамматический материал соответствующий поставленной коммуникативной задаче <p>Обучающийся должен знать: лексику по теме</p>	<p>Развитие умений</p> <p>объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации</p>	<p>Мониторинг</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Обучающийся должен знать: основные фонетические, грамматические, лексические и стилистические особенности языка.</p> <p>Обучающийся должен уметь: читать и говорить на английском языке с учетом знания выше перечисленных особенностей языка.</p>	<p>Увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;</p>	<p>Итоговая аттестация в форме диф.зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать тексты разных стилей; - понимать основное содержание текстов; выборочно извлекать из них необходимую информацию; - рассказывать, рассуждать в соответствии с определенной темой; - строить монологическое высказывание на заданную тему с опорой на план; - вести диалог. <p>Обучающийся должен знать: лексику по теме</p>	<p>Совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме), умений планировать свое речевое и неречевое поведение;</p>	<p>Итоговая аттестация в форме диф. зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Обучающийся должен знать: правила разговорного этикета Обучающийся должен уметь: использовать полученные знания</p>	<p>Выполнение практических заданий по свободному общению с представителями отечественных и иностранных фирм-производителей подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования; с представителями дорожных организаций</p>	<p>Итоговая аттестация в форме диф.зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Обучающийся должен знать: -значение лексических единиц в коммуникативно-значимом контексте; -идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета Обучающийся должен уметь: использовать полученные знания в разговорной практике, чтении и аудировании.</p>	<p>Овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;</p>	<p>Диф. зачет</p>
<p>ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно</p>	<p>Развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;</p>	<p>Итоговая аттестация в форме диф. зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>

	совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. Обучающийся должен знать: лексику по теме		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Обучающийся должен знать: лексику по теме Обучающийся должен уметь: использовать полученные знания в разговорной практике, чтении и аудировании.	Выполнение работы по учебному проектированию Участие в кружковой и внеклассной работе по английскому языку Участие в конкурсах, олимпиадах, конференциях и т.д.	Портфолио Мониторинг Мониторинг
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Обучающийся должен знать: лексику по теме Обучающийся должен уметь: работать с компьютерными программами-переводчиками, с интернетом. Использовать модульные, проектные, кейс-технологии	Выполнение практических заданий по работе с компьютерными программами-переводчиками, с интернетом. Использование модульных, проектных кейс-технологий; Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации. Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ.	Портфолио Итоговая аттестация в форме диф.зачёта. Экспертная оценка практических заданий.
ОК 9. Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.	Обучающийся должен знать: роль английского языка в сфере международного и делового кадастрового общения в современных условиях.	Выполнение практических заданий по работе с новинками технической литературы, с научными и производственными	Экспертная оценка практических заданий

	Обучающийся должен уметь: аргументировано объяснить значение знания английского языка в организации практической деятельности специалиста.	журналами, вестниками и т.д.	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------	--