

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....СТР. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....СТР. 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....СТР. 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....СТР. 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации ОПОП по специальностям среднего профессионального образования технического профиля.

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

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций:

- 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-коммуникативные технологии для совершенствования 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 профес

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 243 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов;
 Внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося – 81 час

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:	
практические занятия	162
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
<ul style="list-style-type: none"> - Письменный перевод текста - Составление рецепта любимого блюда - Презентация «Традиции английского чаепития» - Составление списка ресторанов Москвы - Составление меню - Составление меню банкета - Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Participle I» - Составление презентации «Вегетарианство» - Выполнение грамматических упражнений - Составление диалога - Перевод рецепта - Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Степени сравнения прилагательных» - Написание резюме 	
Итоговая аттестация по предмету в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный 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
1. Покупки	Практические занятия:	20	4
	1 В супермаркете		
	2 Работа с текстом At the supermarket		
	3 Отделы супермаркета		
	4 На восточном рынке		
	5 Овощи, фрукты, ягоды		
	6 В овощном отделе		
	7 Настоящее время Present Simple		
	8 Вопросительные и отрицательные предложения в «Present Simple»		
	9 Работа с текстом Fruits		
	10 Активизация лексики		
	11 Виды упаковки		
	12 В молочном магазине		
	13 Модальные глаголы can, may		
	14 Модальный глагол must		
	15 В мясном отделе		
	16 Мясные и рыбные продукты		
	17 Грамматическая конструкция «There is/ There are»		
	18 Выполнение упражнений		
	19 Закрепление «Present Simple»		
20 Тест Shopping			
Самостоятельная работа обучающихся	12		
1. Письменный перевод текста			
2. Составление вокабуляра «Овощи, фрукты, ягоды»			
3. Составление наглядного материала «Упаковка»			
4. Составление диалога «В молочном магазине»			
2. Русская кухня	Практические занятия:	10	
	1 Блюда русской кухни		
	2 Работа с текстом Russian Cuisine		
	3 Активизация лексики		
	4 Традиционные русские закуски		

	5 Составление диалогов «В русском ресторане»	
	6 Русские супы	
	7 Мясные и рыбные блюда	
	8 Работа с текстом The Potato	
	9 Простое прошедшее время Past Simple	
	10 Тест Russian Cuisine	6
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Письменный перевод текста 2. Составление рецепта супа 3. Презентация «Блюда русской кухни»	10
3. Составление рецептов	Практические занятия:	
	1 Повторение профессиональных глаголов	
	2 Меры веса	
	3 Количества продуктов	
	4 Повторение грам.материала	
	5 Специальные вопросы	
	6 Виды вопросительных предложений	
	7 Различия в кулинарной терминологии британского и американского английского	
	8 Посуда	
	9 Перевод рецептов	
	10 Составление рецептов	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление рецепта любимого блюда	3
4. Кухня Великобритании и США	Практические занятия:	20
	1 Что едят американцы?	
	2 Работа с текстом What do the Americans eat?	
	3 Местоимения some, any Исчисляемые и неисчисляемые существительные	
	4 Еда в Великобритании	
	5 Работа с текстом What do the English eat?	
	6 Активизация лексики	
	7 Простое будущее время Future Simple	
	8 Вопросительные и отрицательные предложения в Future Simple	
	9 Британская кухня	
	10 Составление диалогов	
	11 Ирландская кухня	
	12 Перевод рецептов	
13 Английский чай		

∞	14	Традиции английского чаепития	6	
	15	Французские заимствования		
	16	Праздничные блюда в Великобритании		
	17	Работа с текстом What means to be well-mannered		
	18	Блюда из яиц		
	19	Выполнение упражнений		
	20	Тест British and American Cuisine		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1. Составление сообщения на тему «Любимые блюда англичан»			
	2. Презентация «Традиции английского чаепития»			
	Практические занятия:			
	1	Рестораны Москвы		20
	2	Работа с текстом Eating out in Moscow		
	3	Активизация лексики		
	4	В студенческой столовой		
	5	Составление диалогов		
	6	Приемы пищи		
	7	Меню		
	8	Виды меню		
	9	Составление меню		
10	Местоимения much\ many			
11	Местоимения Little\ a little\ few\ a few			
12	Модальные глаголы			
13	Выполнение упражнений			
14	Правила поведения в ресторане			
15	Речевой этикет			
16	Работа с текстом When having meals at a restaurant			
17	Составление диалогов			
18	Глагол to have (Повторение)			
19	Тексты для дополнительного чтения			
20	Тест At the restaurant			
Самостоятельная работа обучающихся				
1. Составление списка ресторанов Москвы				
2. Составление меню				
3. Составление диалога «В ресторане»				
4. Письменный перевод текста				
Практические занятия:				
12				
20				
6. Обслуживание				
20				

1	Планирование меню	
2	Выполнение упражнений	
3	Работа с текстом Menu planning	
4	Сервировка стола	
5	Организация банкета	
6	Меню банкета	
7	Программа банкета	
8	Составление диалогов	
9	Выполнение упражнений	
10	Настоящее время Present Continuous	
11	Организация бара	
12	Заказ спиртных напитков	
13	Настоящее время Present Perfect	
14	Причастие прошедшего времени Participle II	
15	Выражение просьбы, приказа	
16	Столовые приборы	
17	Составление меню	
18	Составление диалогов	
19	Выполнение упражнений	
20	Тест Service	12
Самостоятельная работа обучающихся 1. Сообщение по теме «Сервировка стола» 2. Составление меню банкета 3. Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Participle I» Составление диалога «В баре»		7
Практические занятия:		
1	Приготовление пицци	
2	Профессиональные глаголы	
3	Активизация лексики	
4	Работа с текстом Preparing for the party	
5	Работа с текстом What is a Fondue?	
6	Степени сравнения прилагательных	
7	Степени сравнения наречий	
8	Составление диалогов За столом	
9	Методы готовки еды	
10	Present Simple or Present Continuous	
11	Participle I	
7. Приготовление пицци		

12	Местоимения Each, every, all, everything, everybody	
13	Вкусы и качества блюд	
14	Специи и соусы	
15	Выполнение упражнений	
16	Составление плана приготовления блюда	
17	Профессиональные глаголы	
18	Составление диалогов	
19	Повторение грам. материала	
20	Тест Cooking	6
Самостоятельная работа обучающихся 1. Письменный перевод текста 2. Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Степени сравнения прилагательных»		20
8. Здоровое питание		
Практические занятия:		
1	Здоровое питание	
2	Работа с текстом Eating for good health	
3	Активизация лексики	
4	Вегетарианство	
5	Выполнение упражнений	
6	Диеты	
7	Питательные вещества	
8	Минералы	
9	Добавки	
10	Калории	
11	Сложное дополнение	
12	Выполнение упражнений	
13	Составление диалогов	
14	Диетические блюда	
15	Перевод рецептов диет. блюд	
16	Витамины	
17	Морепродукты	
18	Работа с текстом How much sugar do we eat?	
19	Работа с текстом How to stay healthy?	
20	Тест Healthy food	12
Самостоятельная работа обучающихся 1. Письменный перевод текста 2. Составление презентации «Вегетарианство» 3. Выполнение грамматических упражнений		

<p style="text-align: center;">9. Моя профессия - повар</p>	<p>4. Составление диалога 5. Перевод рецепта</p> <p>Практические занятия:</p> <p>1 Профессия повар 2 Работа с текстом My profession is a cook 3 Активизация лексики 4 Персонал предприятий общественного питания 5 Инфинитив 6 Герундий 7 Выполнение упражнений 8 Сложное дополнение 9 Аудирование 10 Повторение грам. материала 11 Работа с текстом Food safety 12 Активизация лексики 13 Работа с текстом How I got into cooking 14 Выполнение упражнений 15 Работа с текстом Working his way up 16 Активизация лексики 17 Устройство на работу 18 Составление диалогов 19 Написание резюме 20 Выполнение упражнений 21 Подготовка к зачету 22 Дифференцированный зачет</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Письменный перевод текста 2. Выполнение упражнений по грамматике 3. Письменный перевод текста 4. Составление диалога 5. Написание резюме <p>Всего:</p>	<p style="text-align: center;">22</p>	
	<p style="text-align: center;">12</p>	<p style="text-align: center;">243</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка

Оборудование учебного кабинета:

рабочее место преподавателя;

учебники для учащихся;

комплект учебно-методической документации;

комплекты таблиц, плакатов по английскому языку;

посадочные места по количеству учащихся.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, телевизор, видеоплеер. DVD плеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. – М: Express Publishing, 2015. – 40с.
2. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С., Английский язык для специалистов сферы общественного питания – М: Издательский центр «Академия», 2015
3. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Коїранская Е.А., Лаврик Г.В. Planet of English. Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО - М.: - Издательский центр «Академия», 2015.

Интернет-ресурсы:

www.aup.ru (Административно-управленческий портал).

www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

www.informika.ru (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).

www.economictheory.narod.ru (Экономическая теория On-Line, книги, статьи).

www.ecsocman.edu.ru (Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»).

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, проектов, исследований.

Результаты обучения (сформированные компетенции, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
1. Вести диалог, рассуждать в связи с изученной тематикой. создавать словесный портрет свой страны и стран изучаемого языка.	Экспертная оценка самостоятельной работы.
2. Понимать общий смысл высказывания, основное содержание текстов, оценивать информацию.	Контрольные работы и зачёты по темам учебной дисциплины
3. Читать тексты разных стилей.	Тематический текст
4. Письменно описывать явления, заполнять различные виды анкет.	Контрольные работы и зачёты по темам учебной дисциплины
Знания:	
1. Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа.	Тематические тексты
2. Языковой материал: лексику, обслуживающую ситуации общения в рамках изучаемых тем.	Контрольные работы и зачёты по темам учебной дисциплины
3. Новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных).	Контрольные работы и зачёты по темам учебной дисциплины
4. Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счёт новой тематики и проблематики речевого общения.	Тематические тексты