

Актуализировано:

Зам. директора по УВР

Умар Н.А. Умаров

пр. № 118 от 08.09.15г

Актуализировано:

Зам. директора по УВР

Умар Н.А. Умаров

пр. № 222 от 30.08.16г

Актуализировано:

Зам. директора по УВР

Умар Н.А. Умаров

пр. № 237 от 30.08.17г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»
Т.О. Якимова
«29» августа 2014г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик:
государственное бюджетное образовательное учреждение "Уфимский торгово-экономический колледж"

Составитель:
Елинсон М.А., преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	21
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	22
Приложение 1. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 Иностранный язык – является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

Обязательная часть

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.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162;

-самостоятельной работы обучающегося 24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	186
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	162
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	24
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	Не предусмотрено
Составление описаний, рассказов, сообщений.	11
Составление диалогов.	3
Составление кулинарной характеристики блюд.	4
Выписывание слов-исключений множественного числа существительных.	1
Составление грамматических таблиц, схем.	1
Написание рефератов.	2
Составление меню.	1
Подготовка презентации.	1
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2			
	Содержание учебного материала			
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс	<i>10</i>		
Тема 1.1. Описание людей.		6		
	<p>Общая характеристика человека. Личностные качества и черты характера. Артикль. Глаголы to be, to have.</p> <p>Сходство и различие. Индивидуальность человека. Личные местоимения. Возвратные местоимения. Притяжательные местоимения.</p> <p>Известные люди и их характеристика. Указательные местоимения.</p>		продуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Контрольная работа.	2		
	Самостоятельная работа: дать описание любимого певца (писателя, поэта, актера).	1		

Тема 1.2. Профессиональная адаптация.		4		
	<p>В офисе. Планирование рабочего дня и рабочего времени в офисе. Обязанности, решение рабочих вопросов.</p> <p>Оборот there is/ are; времена группы Simple. Числительные. Предлоги времени.</p> <p>Имена существительные. Притяжательный падеж имен существительных.</p> <p>Проведение собраний и рабочих встреч. Протокол собрания.</p>		продуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: подготовить презентацию на тему "Мой рабочий день в офисе".	1		
Раздел 2.	Развивающий курс	48		
Тема 2.1 Свободное время и досуг.		6		
	<p>Планирование свободного времени и досуга.</p> <p>Конструкция to be going to; Предлоги места и направления. Причастие.</p> <p>Посещение музеев, театров, выставок.</p> <p>Времена группы Continuous.</p> <p>Встреча с друзьями.</p>		продуктивный, репродуктивный	

	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: составить рассказ о посещении музея (театра, выставки)	1		
Тема 2.2. Здоровый образ жизни. Спорт.		6		
	Любительский и профессиональный спорт. Популярные виды спорта в России и за рубежом. Наречия и прилагательные. Здоровье человека, за и против. Модальные глаголы. Воспитание здорового образа жизни в семье. Степени сравнения прилагательных. Сравнительные конструкции.		продуктивный, репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: рассказать о любом виде спорта	1		
Тема 2.3. Средства массовой информации.		6		
	Средства массовой информации в России. Существительные, употребляющиеся только в единственном и множественном числе (исключения).		продуктивный	

	<p>Пресса, телевидение. Временные группы Perfect.</p> <p>Интернет. Интернационализмы. Причастие II.</p>			
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение на основе газетной статьи	1		
Тема 2.4. Природа и человек.		6		
	<p>Природа и человек. Охрана окружающей среды.</p> <p>Неопределенные местоимения some, one, no и их производные.</p> <p>Природные ресурсы. Сложноподчиненные предложения.</p> <p>Экологические проблемы. Сложноподчиненные предложения.</p>		продуктивный, репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: подготовить реферат	1		
Тема 2.5. Образование в России.		6		

	Школы России. Страдательный залог во временах группы Simple. Среднее профессиональное и высшее образование в России. Дистанционное обучение. Согласование времен.		продуктивный, репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение о колледже.	1		
Тема 2.6. Национальное духовное развитие РБ		6		
	Национальные и семейные традиции. Прямая и косвенная речь. Музеи, выставки, театры г. Уфы. Вопросы в косвенной речи. Известные люди Башкортостана.		продуктивный, репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: рассказать о своих семейных традициях.	1		
Тема 2.7. Общественная жизнь.		6		

	<p>Жизнь молодого человека в современном обществе. Просьбы и приказы в косвенной речи.</p> <p>Работа и учеба. Работа ради денег или самоудовлетворения? Условные придаточные предложения I и II типа.</p> <p>Виды работ и профессий.</p>		продуктивный, репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: составить рассказ о своей будущей профессии.	1		
Тема 2.8. Научно – технический прогресс.		6		
	<p>Книги или компьютеры? Предложения с neither... nor, either... Or.</p> <p>Мобильные телефоны. Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, though.</p> <p>Придаточные предложения времени.</p>		продуктивный, репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение «Компьютер в нашей жизни».	1		
Раздел 3. Моя будущая профессия		16		

Тема 3.1.		4		
	Моя будущая профессия: технолог общественного питания. Сфера будущей деятельности.		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: подготовить рассказ о будущей профессии.	1		
Тема 3.2.		6		
	Персонал ресторана. Руководящий и обслуживающий персонал ресторана. Предлоги времени.			
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: составить схему персонала ресторана.	1		
Тема 3.3		6		
	Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, личные контакты. Приглашения, выражения, извинения. Местоимения: личные, притяжательные, усилительные. Притяжательный падеж существительных.		продуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			

	Контрольная работа.	2		
	Самостоятельная работа: составить диалог с использованием речевых штампов: обращение, приветствие, прощание.	1		
Раздел 4.	Название продуктов питания, блюд.	46		
Тема 4.1				
	Овощи. Зелень, специи, приправы. Степень сравнения прилагательных и наречий.	6	репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: рассказать об образовании степеней сравнения прилагательных.	1		
Тема 4.2		6		
	Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Причастие 1 и 2 в функции определения. Страдательный залог в формулах для кулинарных характеристик.		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: дать кулинарные характеристики овощных блюд.	1		

Тема 4.3		6		
	Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Кулинарные характеристики блюд из фруктов и ягод. Множественное число существительных (исключения).		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: выписать слова - исключения множественного числа существительных.	1		
Тема 4.4		6		
	Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки. Падежные предлоги, числительные: количественные, порядковые, дробные.		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
Тема 4.5		6		
	Мясо. Птица. Дичь. Мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы, дичи. Причастия прошедшего времени: образование функции, перевод. Страдательный залог в Inderfinite Tense.		продуктивный	

	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: описать виды кулинарной обработки мясных продуктов.	1		
Тема 4.6		4		
	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки продуктов моря. Глаголы «Shall/Will» в модальном значении		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
Тема 4.7		4		
	Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Прошедшее неопределенное время. Утвердительные, отрицательные, вопросительные предложения.		продуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: дать кулинарную характеристику рыбных блюд.	1		
Тема 4.8		4		
	Речевой этикет: встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, преysкyранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.		продуктивный	

	Модальные глаголы: can, may, must.			
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: составить диалоги по темам: « Приглашение в зал», «Предложение места, меню», « Рекомендации блюд, напитков».	1		
Тема 4.9		4		
	Молочные блюда и продукты. Крупяные, яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Эквивалентных модальных глаголов во временных категориях.		продуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Контрольная работа.	2		
	Самостоятельная работа: дать характеристики молочных, крупяных, яичных блюд.	1		
Раздел 5.	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола.	28		
Тема 5.1		4		
	Предметы сервировки стола. Сервировка стола к завтраку (английские и европейские завтраки) Предлог «for» с существительными.		продуктивный	

	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: составить описание завтрака: английского и европейского.	1		
Тема 5.2		4		
	Сервировка стола к обслуживанию ланча и обеда. Сервировка стола к обслуживанию ужина. Многозначность слов.		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
Тема 5.3		4		
	Сервировка стола к специальному обслуживанию (банкет, свадьба). Неопределенные местоимения Some, age, no и их производные.		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
Тема 5.4		6		
	Разговорная практика. Предложение меню завтрака, обеда, ужина. Обсуждение и составление меню. Завтрак в буфете. Заказ завтрака в номер. Будущее неопределенного времени.		репродуктивный	

	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: составить диалог по теме «Предложение меню завтрака, обеда»	1		
Тема 5.5		6		
	Разговорная практика. Заказ обеда из фирменных блюд. Местная национальная кухня. Ланч в специализированном кафе. Причастие 1 настоящего времени.		репродуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: написать реферат о местной национальной кухне.	1		
Тема 5.6		4		
	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Разговорная практика. В баре. Предложение и выбор. Глаголы с предлогами.		продуктивный	
	Практические занятия совпадают с содержанием учебного материала данной темы.			
	Самостоятельная работа: составить меню для ужина.	1		
Раздел 6.	Диетическое питание.	4		

Тема 6.1		4		
	Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд. Функции «one» и «that of»		репродуктивный	
		162		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (грамматические и лексические таблицы, рабочая тетрадь, учебно-методические комплексы)
- Технические средства обучения: мультимедиапроектор, аудио - и - видеокассеты.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники:

1. Агабекян И.П. Английский для обслуживающего персонала / И. П. Агабекян. - Изд. 4-е. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. - 310 с.
2. Афанасьева О.В., Д.Дули, И.В.Михеева, Б.Оби, В.Эванс. Английский язык. 11 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений - – 2-е изд. – М.: Express Publishing: Просвещение, 2012.
3. Баранова К.М, Дули Дж., Копылова В.В и др. Английский язык. 11 класс: учебник для общеобразоват. учреждений с углубленным изучением английского языка. М.: Express Publishing: Просвещение, 2013
4. Вербицкая М.В., Камине Д. Карр, Парсонс Д., Миндрул О.С. / Под ред. Вербицкой М.В. Английский язык. 11 класс: базовый уровень. М: «Вентана-Граф», 2013.
5. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса. – М., - Академия. -2013. – 144 с.
6. Virginia Evans. Hotels and Catering. Express Publishing. 2013г. – 120 p.
7. Keane, L.L. International Restaurant English \ Leila Keane. p. см. - (English language teaching). Prentice Hall International, 2012. - 173 p.

Дополнительные источники:

1. Гарибян С. Чудо-словарь Самвела Гарибяна. Английский без английского (new) \ Электронный учебник. Издательство: АС-Траст. 2012.
2. Мюллер В. К. Большой современный англо-русский русско-английский словарь / Modern English-Russian Russian-English Dictionary. - Цитадель-трейд, Аделант. - 2012. - 767 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.comenglish.ru/razgovornye-frazy-i-predlozheniya-po-temam/russko-angliyskiy-razgovornik-ofitsianta-i-barmen
2. www.rista-valentina.narod.ru/
3. www.slon.ru/business/angliyskiy_oficiant-560778.xhtml
4. www.ehow.com/ehow-food/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Охарактеризовать работу предприятий общественного питания	Текущий контроль: оценка продукта учебной деятельности (устных сообщений) по критериям (грамотность речи, полнота сообщения, новизна информации, обоснованность выбора источников) на практических занятиях
Применять приемы делового общения в профессиональной деятельности	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе учебных занятий.
Общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.	
Знания:	
Классификация предприятий общественного питания, персонала.	Текущий контроль: оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на контрольной работе.
Резюме, письмо-заявление.	

Услуги, предоставляемые на предприятиях общественного питания.	
Общая информация о предприятиях общественного питания как о продукте.	Итоговый контроль. Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном (ключом, модельным ответом) на дифференцированном зачете.
Деловой этикет при встрече и обслуживании посетителей, структура делового письма.	
	Итоговый контроль: дифференцированный зачет

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	