Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению	УТВЕРЖДАЮ
решением педагогического совета	Директор СОГБПОУ «Козловский
протокол № 1 от 30.08 2017 г.	многопрофильный аграрный колледж»
протокол № 1 от 30.08 2018 г.	Г.В. Терехов
протокол № 1 от 30.08 2019 г.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№33234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО	ОДОБРЕНО
на заседании цикловой	методическим советом
методической комиссии	СОГБПОУ «Козловский многопрофильный
профессионального цикла	аграрный колледж»
протокол № 1 от 28.08 2017 г.	протокол № 1 от 29.08 2017 г.
протокол № 1 от 28.08 2018 г.	протокол № 1 от 29.08 2018 г.
протокол № 1 от 28.08 2019 г.	протокол № 1 от 29.08 2019 г.

Составитель: Королева А.А.- преподаватель

Рецензенты:

внутренний Хартова Е.В. - преподаватель первой квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Английский язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

1.3. Цели и задачи учебной 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 словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать:

- лексику (1200-1400 единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **200** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **38** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего):	**200**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	**162**
в том числе:	
практические занятия	150
контрольные работы	**3**
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	**38**
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Кол-во часов	Уровень усвоения
	II курс.	**58**	
	I.<u>Введение</u>	**8**	
1-4	Вводно-коррективынй курс. Правила чтения гласных и согласных. Ударение. Интонация. Побудительные предложения.	4	2
5-8	Повторение. Понятие о падежах существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикли: неопределенный, определенный.	4	2
	II. <u>Социально-бытовая тематика.</u>	**12**	
9-10	Практическая работа. Биография. Семья. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения.	2	2
	Самостоятельная работа: составление текстов по теме.	***4***	
11-12	Практическая работа. Квартира. Техникум. Словообразование (основные суффиксы).	2	2
13-14	Практическая работа. Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана. Обстоятельственная конструкция there is\are. Предлоги места, направления и времени.	2	2

15-18	Практическая работа. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, прощания, личные контакты, приглашения, выражение благодарности, извинения. Местоимения. Притяжательный падеж существительных. Глагол to have в настоящем времени.	4	2
	Самостоятельная работа: подготовка сообщения по теме; составление функциональных ситуаций.	***4***	
19-20	Тестовая контрольная работа.	2	2
III	**Названия продуктов питания и характеристика блюд.**	**38**	
21-22	Практическая работа. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Степени сравнения прилагательных. Причастия I и II в функции определения.	2	2
23-24	Практическая работа. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Страдательный залог в формулах для кулинарных характеристик блюд.	2	2
25-26	Практическая работа. Фрукты. Ягоды. Множественное число существительных (исключения), падежные предлоги.	2	2
27-28	Практическая работа. Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки. Числительные: количественные, порядковые, дробные.	2	2
29-30	Практическая работа. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	2	2

31-32	Практическая работа. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в Simple Tense.	2	2
33-34	Практическая работа. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	2	2
35-36	Практическая работа. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Глаголы shall, will в модальном значении.	2	2
37-38	Практическая работа. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Прошедшее неопределенное время (The Past Simple Tense). Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	2	2
	Самостоятельная работа. Самостоятельная работа: составление словаря профессиональных терминов, выполнение групповых упражнений, пересказ текста.	***4***	
39-40	Практическая работа. Речевой этикет: Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, прейскуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.	2	2
41-42	Практическая работа. Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд. Модальные глаголы can, may, must.	2	2
43-44	Практическая работа. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	2	2
45-46	Практическая работа. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.	2	2

47-48	Практическая работа. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2	2
49-52	Практическая работа. 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.	4	2
53-54	Практическая работа. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разделительные и альтернативные вопросы.	2	2
55-56	Практическая работа. Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин и напитков закускам и блюдам. Этикет. Меры веса и объёма. Английские меры объёма жидкости.	2	2
57-58	Дифференцированный зачет.	2	2
	III курс	**64**	
I.	**<u>Повторение ранее изученного.</u>**	**4**	
1-2	Диалоги по предложению меню. Диалоги по теме: в баре, у барной стойки.	2	2

3-4	Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления. Существительное в функции определения.	2	2
II.	**Сервировка стола и обслуживание**	**8**	
5-6	Практическая работа. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Предлоги места.	2	2
	Самостоятельная работа: ***Самостоятельная работа: составление словаря профессиональных терминов.***	***6***	
7-8	Практическая работа. Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Предлоги места.	2	2
9-10	Практическая работа. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов.	2	2
11-12	Практическая работа. Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	2	2
III	**Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.**	**22**	
13-14	Практическая работа. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы.	2	2
15-16	Практическая работа. Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского). Будущее неопределенное время (The Future Simple Tense). Утвердительная, вопросительная, отрицательная форма.	2	2
17-	Практическая работа. Разговорная практика:	2	2

18	Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».		
19-20	Практическая работа. Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие I настоящего времени.	2	2
21-22	Практическая работа. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе». Глаголы с послелогами.	2	2
23-24	Практическая работа. Ужин. Составление и предложение меню для ужина.	2	2
25-26	Практическая работа. Кулинарные характеристики блюд. Настоящее длительное время (The Present Progressive Tense).	2	2
27-28	Практическая работа. Разговорная практика: Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	2	2
29-30	Практическая работа. В баре. Предложение и выбор напитков. Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense).	2	2
31-32	Практическая работа. Разговорная практика: Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре», «В специализированном безалкогольном (детском) баре».	2	2
33-34	Контрольная работа. Тема: Общие и специальные вопросы. Модальные глаголы. Предлоги места и направления.	2	2
IV	**Диетическое питание**	**6**	
35-36	Практическая работа. Диетическое питание.	2	2
	Самостоятельная работа: составление словаря профессиональных терминов, чтение и перевод текстов по теме, выполнение упражнений.	***4***	

37-38	Практическая работа. Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	2	2
39-40	Практическая работа. Разговорная практика: Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Религиозные запреты», «Лечебное меню», «В детском кафе». Существительное в функции определения.	2	2
V	**Специальное обслуживание**	**10**	
41-42	Практическая работа. Специальное обслуживание. Будущее продолжительное время (The Future Progressive Tense).	2	2
43-44	Практическая работа. Этикет письменного общения. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение.	2	2
45-46	Практическая работа. Специальное обслуживание. Заказ по телефону. Настоящее законченное время.	2	2
47-48	Практическая работа. Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа».	2	2
49-50	Практическая работа. Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги: «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибка в счете». Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	2	2
VI	**Страна изучаемого языка**	**14**	
51-54	Практическая работа. Страноведение. Великобритания. Географическое положение. Климат.	4	2
55-56	Практическая работа. Политическое устройство (парламент, политические партии).	2	2
57-58	Практическая работа. Лондон-столица Великобритании (достопримечательности Лондона).	2	2
59-60	Практическая работа. Традиции и обычаи. Культурная жизнь.	2	2

61-62	Практическая работа. Рестораны Лондона. Прошедшее совершенное (The Past Perfect Tense).	2	2
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текстов по теме, выполнение упражнений, подготовка пересказа текста, либо устного выступления.	***4***	
63-64	Дифференцированный зачет.	2	2
	IV курс	**40**	
I	**Деловая поездка за рубеж**	**8**	
1-2	Практическая работа. Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	2	2
3-4	Практическая работа. Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense).	2	2
	Самостоятельная работа: составление функциональных ситуаций по теме; составление документов для выезда за границу.	***4***	
5-6	Практическая работа. Разговорная практика: Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	2	2
7-8	Практическая работа. Разговорная практика: Диалоги: «Встреча с английским туристом в Москве».	2	2
II	**Кухни народов мира**	**22**	
9-10	Практическая работа. Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня. Украинская национальная кухня.	2	2
11-	Практическая работа. Кавказская национальная кухня. Кулинарные	2	2

12	характеристики блюд. Дополнительные придаточные предложения. Согласование времен.		
13-14	Практическая работа. Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики.	2	2
15-16	Практическая работа. Национальные напитки. Чай по-английски. Определительные придаточные предложения. Союзы.	2	2
17-18	Практическая работа. Особенности питания американцев. Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона для американцев-туристов. Распространенный американский грамматический сленг.	2	2
19-20	Практическая работа. Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики.	2	2
21-22	Практическая работа. Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Условные предложения. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условия	2	2
23-24	Практическая работа. Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд.	2	2
25-26	Практическая работа. Диалоги и ситуации по теме: «Итальянская кухня»	2	2
	Самостоятельная работа: составление рецептов.	***4***	
27-	Практическая работа. Скандинавская кухня. Национальные блюда. Особенности питания. Шведский стол.	2	2

28	Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона французских туристов. Ситуации и диалоги по теме. Придаточные предложения времени.		
29-30	Практическая работа. Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока. Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление. Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	2	2
III	**Гостиница**	**10**	
31-32	Практическая работа. Ориентировка в городе. Диалоги по теме.	2	2
33-34	Практическая работа. Службы гостиницы. Тематические диалоги.	2	2
35-36	Практическая работа. Урегулирование жалоб в гостинице. Диалоги по теме.	2	2
	Самостоятельная работа: составление функциональных ситуаций; оформление рекламного буклета об отеле.	***4***	
37-38	Контрольная работа. Тема: Причастие II. Страдательный залог. Предлоги обстоятельства времени.	2	2
39-40	Дифференцированный зачет.	2	2
	Теоретические занятия	**12**	
	Практическая работа	**150**	
	Самостоятельная работа	**38**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины: учебный кабинет иностранного языка.
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения пособий;
- комплект учебно-методической документации;

3.2. Информационное обеспечение обучения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агабекян И.П., Английский язык(Среднее профессиональное образование) – Изд. 18-е, стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2017 -318 с.

Дополнительные источники:

1. Англо-русский и русско-английский словарь – Смоленск: Русич, 2007 – 560с.

Электронные ресурсы:

1. http://click.email.livemocha.com - обучающий сайт Livemocha;
2. www.angloforum.ru/forum/6 - форум "Лексика";
3. www.angloforum.ru/forum/16/ - форум "Аудирование";
4. www.angloforum.ru/forum/13 - форум «Деловой английский».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
умения:	
Общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы	Защита проекта, тестирование
Переводить (со словарём) тексты профессиональной направленности	Контрольная работа
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Защита проекта, тестирование
знания:	
Лексический (1200-1400 лекс.единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода проф. текстов	Тестирование, контрольная работа