областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация

Паспорт рабочей программы

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Английский язык» входит в состав естественнонаучного цикла

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 словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен **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 рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебной нагрузки обучающегося **162** часа, в том числе:

обязательная аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** 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)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	162
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Промежуточная аттестация дифференцированного зачета в 8 семестре	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	*Уровень усвоения*
1	**2**	**3**	***4***
1. Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Практические занятия: особенности английского произношения, порядок слов в повествовательном предложении, личные местоимения, повелительное наклонение		
2. Социально-бытовая тематика	**Содержание учебного материала**:	**8**	
	Практические занятия: местоимения, отрицание not, no, составление диалогов по теме «Моя будущая специальность», составление диалогов, используя ЛЕ речевого этикета		
	1. Место учебы. Моя будущая специальность	2	
	2.Персонал ресторана	2	
	3.Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения.	2	
	4.Активизация лексических единиц по теме «Ресторан»	2	
3. Как и что едят в Англии	**Содержание учебного материала**:	**8**	
	Практические занятия: вопросительные местоимения, образование множественного числа существительного, определенный и неопределенный артикль, настоящее простое время, составление презентации на тему «Традиция Англии »		
	1.Традиционная английская пища	2	
	2.Что едят англичане	2	
	3.Особенности английской кухни	2	
	4. Витамины. Приготовление пищи.	2	
4. Русская кухня	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Практические занятия: будущее время; модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных; степени сравнения имен прилагательных, сравнительные слова и обороты then, as…as, not so…as, наречия, чтение текстов по теме «Русская кухня»		
	1.Традиционная русская кухня	2	
	2.Особенности русской кухни	2	
	3.Составление меню из национальных блюд.	2	

	4.Обслуживание в ресторане	2	
	5.Чтение текстов по теме «Русская кухня»	2	
5. Продукты и блюда	**Содержание учебного материала**	**24**	
	Практические занятия: имя числительное, предлоги, вспомогательные глаголы: спряжение глаголов to be, to have, to do, чтение текстов по теме «Продукты питания»		
	1.Овощи, зелень, специи, приправы, фрукты, ягоды.	2	
	2. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия	2	
	3. Молочные блюда. Масло и сыр.	2	
	4. Рыбные блюда. Рыба. Продукты моря	2	
	5. Составление меню обеда	2	
	6. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	2	
	7. Вина. Коктейли	2	
	8. Оригинальные блюда	2	
	9. Чтение текстов по теме «Продукты питания»	2	
	10. Продукты и блюда	2	
	11. Мучные изделия.	2	
	12. Картофельные блюда.	2	
6. Приготовление пищи	**Содержание учебного материала**	**26**	
	Практические занятия: группа временных форм Perfect, сложноподчинённые предложения, чтение текстов по теме «Приготовление пищи», активизация лексических единиц по теме «Посуда, приборы», систематизация грамматического и лексического материала		
	1. Накрываем стол к празднику	2	
	2. Основные методы приготовления пищи	2	
	3. Кулинарные характеристики блюд	2	
	4. Деньги. Расчет с посетителем	2	
	5. Группа временных форм Perfect	2	
	6. Горячие напитки.	2	
	7. Посуда, приборы	2	
	8. Сложноподчинённые предложения	2	
	9.Жиры – необходимые для жизни продукты питания.	2	
	10.Углеводы. Супы, бульоны.	2	
	11. Мера весов	2	

	12. Систематизация грамматического и лексического материала	2	
	13. Систематизация грамматического и лексического материала	2	
7. Правила этикета: сервировка стола	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Практические занятия: группа временных форм Continuous, основные типы вопросов, исчисляемые и неисчисляемые существительные, развитие устной речи по теме ««Предложение меню завтрака, обеда, ужина», систематизация лексического материала, составление меню обеда		
	1.Сервировка стола. Предметы сервировки	2	
	2.Сервировка стола к завтраку (английский и американский завтрак)	2	
	3.Сервировка стола к обеду, ленчу, ужину.	2	
	4.Сервировка стола к самообслуживанию (банкет, свадьба)	2	
	5.Составить меню обеда	2	
8. Обслуживание в сфере общественного питания	**Содержание учебного материала**	**20**	
	Практические занятия: модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи, согласование времен в английском предложении, пассивный залог активизация лексических единиц по теме «Обслуживание в сфере общественного питания», развитие диалогической речи по теме «Предварительный заказ», чтение текстов по теме «Фирменные блюда»		
	1. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в номере гостиницы.	2	
	2. Знаменитые рестораны мира	2	
	3. Меню ресторанов	2	
	4. В баре. Предложение и выбор напитков	2	
	5. Согласование времен в английском предложении	2	
	6. Пассивный залог	2	
	7. Чтение текстов по теме «Фирменные блюда»	2	
	8. Экскурсия. Выбор ресторана.	2	
	9. Рестораны Германии. Заказ блюд в ресторане. Меню.	2	
	10. Услуги.	2	
9. Моя профессия – технолог	**Содержание учебного материала**	**22**	
	Практические занятия:, преобразование прямой речи в косвенную*:* герундий и инфинитив, использование союзов и союзных конструкций, замена существительных указательными местоимениями, чтение текстов по теме «Профессия – повар», написание резюме, развитие монологической речи по теме «В поисках работы», развитие диалогической речи по теме		

	«Устройство на работу»		
	1. Моя профессия - повар (технолог)	2	
	2. Техника безопасности при приготовлении пищи	2	
	3. Как я решил стать поваром (технологом)	2	
	4. Чтение текстов по теме «Профессия – повар».	2	
	5. Преобразование прямой речи в косвенную	2	
	6. Неличные формы глагола: герундий и инфинитив	2	
	7. Замена существительных указательными местоимениями.	2	
	8. Как написать резюме	2	
	9. Использование союзов и союзных конструкций.	2	
	10. Систематизация грамматического и лексического материала	2	
	11.Систематизация грамматического и лексического материала	2	
10. Правильное питание – залог здоровья	**Содержание учебного материала**	**16**	
	Практические занятия: составление диетического меню и предложение диетических блюд, развитие диалогической речи по теме «Как сохранить форму благодаря правильному питанию», активизация монологической речи по теме «Здоровое питание», перевод текста по теме «Вегетарианство»		
	1. Диетическое питание.	2	
	2. Составление диетического меню и предложение диетических блюд.	2	
	3. Вегетарианство	2	
	4. Полезные и вредные продукты	2	
	5. Как подсчитать калории	2	
	6. Полезные минералы и вещества, витамины в пище	2	
	7. Активизация монологической речи по теме «Здоровое питание»	2	
	8. .Систематизация грамматического и лексического материала	2	
11. Деловая поездка за рубеж	**Содержание учебного материала**	**16**	
	Практические занятия: развитие монологической речи по теме «Деловая поездка», чтение текстов по теме «Деловая поездка за рубеж», составить диалог по теме «В театре»		
	1. Подготовка к путешествию. Покупка билета	2	
	2. Деловая переписка	2	
	3. Ориентировка в городе. Службы гостиниц	2	
	4. В кино, театре, на выставке	2	

	5. В транспорте	2	
	6. Современная жизнь	2	
	7. Систематизация грамматического и лексического материала	2	
	8. Систематизация грамматического и лексического материала. Дифференцированный зачет.	2	

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: учебная доска, плакаты, стенды

Технические средства обучения: магнитофон, аудиозаписи.

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

Основные источники:

1. Н.И. Щербакова. - Английский язык для специалистов сферы общественного питания.- Москва, 2005г.
2. Агабекян И.П. Английский язык «Среднее профессиональное образование, Ростов н/Д: Феникс,2009Для обучающихся
3. Кондитерские изделия учебное учебное пособие по техническому переводу. Автор: В.В. Лавриненко. Москва НВИ-ТЕЗАУРУС. 2001г.
4. Английский язык для пищевых вузов и колледжей. Автор: П.М. Пушнова. Москва «Высшая школа» 2004 г.

Дополнительные источники:

1. Sylee Gore, David Gordon Smith. English for Socializing. - Oxford University Press, 2008.
2. Ю.Голицынский. Грамматика: сборник упражнений. - СПб.: КАРО, 2001.
3. Миловидов В. Английский язык для специалистов по финансовому менеджменту и банковскому делу.- Тверь, 1994.
4. «Московские новости». Газета на английском языке.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.learn-english.ru
2. http://www.englishforbusiness.ru
3. http://www.homeenglish.ru
4. http ://www.belleenglish.com
5. http://www.english-at-home.com
6. http://www. angl.by.ru/map.htm
7. http://www. real-english.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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. **должен знать:** - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	**Текущий контроль:** практические занятия; **Промежуточный контроль:** практические занятия **Промежуточная аттестация:** Дифференцированный зачет в 8 семестре