

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

**для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Гатчина

2017 г.

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

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:


Малолетова Е.А., преподаватель иностранного языка

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии

М.А. Грошева



Согласовано

Зам. директора по УВР  
ФКПОУ «Сиверский техникум-интернат  
бухгалтеров» Минтруда России



Л.И. Вишнякова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. 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 **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

### 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОГСЭ. 03 Иностранный язык (английский)

входит в обязательную часть общегуманитарного и социально-экономического цикла

### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	162
лекции	2
практические занятия	160
Самостоятельная работа обучающегося	32
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Содержание учебного материала		ОК 1-10
Введение	<b>Лекция.</b> Где говорят по-английски. Роль иностранного языка в жизни и деятельности человека. Изучение иностранного языка. Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования.	2	1
2. Межличностные отношения (социальные и производственные)	Выражение своего отношения к высказыванию собеседника - социально-бытовые диалоги. Что говорят при встрече и прощании. Социально-бытовой диалог. Как поздравить, сделать комплимент. Понимание основного содержания текста – «Роль кулинарии в современном мире». «Моё любимое блюдо». Употребление сложных распространенных предложений с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; предложения с оборотом <i>there is/are</i> ; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами <i>and, but</i> ; сложноподчиненные предложения с союзами <i>because, so, if, when, that, that is why</i> ; понятие согласования времен и косвенная речь.	6	3
3. Планирование времени (рабочий день, досуг)	Составление диалогов по данной теме. Составление графика рабочего дня. Монологическая речь. Аудирование – «Моя рабочая неделя и мой досуг». Отработка материала с использованием дополнительных	5	2

	упражнений.		
4. Образование, обучение; профессии и специальности, профессиональный рост, карьера	Составление рассказа - моя будущая профессия. Основные принципы работы. Участие в дискуссии – «Важность изучения иностранного языка для профессионального роста и карьеры». Инфинитивные обороты: complexobject, complexsubject. Неличные формы глагола. Самостоятельная работа обучающихся: проект на тему «Мой выбор или моя будущая профессия».	7	
5. Оборудование, работа	Содержание учебного материала Техника безопасности. Работа с текстами на тему «необходимое оборудование при работе на кухне». Основные критерии необходимые при работе с продуктами. Отработка нового лексического материала. Монологическая речь для развития разговорной речи. Грамматика – prepositions (time, place, actions).	8	3
<b>Раздел 2.</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10
6. Инструкции, руководства по кулинарии	Поисковое чтение –инструкции, руководства.. Участие в беседе. Создание инструкций по технике безопасности. Работа со справочной литературой по теме. Совершенствование навыков распознавания признаков инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций.	6	3
7. Здоровое питание	Содержание учебного материала Самостоятельная работа обучающихся: мультимедийная презентация на тему «Здоровое питание». Дискуссия – от чего зависит хорошее здоровье, как мы должны питаться, в каком количестве. Работа с текстами – режим питания. Составление диалогов на данные темы. Перевод текстов с необходимой лексикой для отработки лексического запаса слов.	10	3
8. Культурные и национальные традиции, краеведение	Содержание учебного материала Культурные и национальные традиции различных народов мира. Традиционная кухня. Различия между русской и американской кухней.	8	2

	Написание эссе – необычные традиции различных наций. Грамматика – повторение времён. Работа связанная с переводом предложений и текстов для повторения лексики.		
9.Туризм, краеведение	Содержание учебного материала Название стран. Мультимедийная презентация – «Самая интересная страна мира». Жизнь различных народов в разных странах. Экскурсии. Правила составления экскурсий. Чтение диалогов по данной теме для увеличения словарного запаса. Пересказ текстов для развития разговорной речи. Грамматика – наклонения( the indicative mood, the imperative mood, the subjunctive mood). Ресторанный бизнес. Гостиничный бизнес. Отработка лексического материала.	10	2
<b>Раздел 3.</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10
10.Функциональный язык	Выражение согласия, несогласия; Дискуссии, составление диалогов - высказывание и запрашивание мнения; аргументация, контраргументация; Составление монологов - просьба о помощи, предложение помощи. Повторениемодальныхглаголов – can, may, must, need, should, ought. Грамматика – to be + infinitive, to have + infinitive, shall, will, would, dare. Работа с текстами и диалогами для закрепления активной лексики и грамматического материала.	12	3
11. Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение).	Содержание учебного материала Составление правил этикета. Обсуждение – плюсы и минусы правил этикета. Работа с текстами. Монологические высказывания по теме. Составление собственных правил этикета. Сервировка стола. Встреча гостей. Правила этикета при приёме гостей. Грамматика – конструкция I'm going и повторение будущего времени. Выполнение различных видов упражнений (перевод слов и фраз, тестовые задания, правда или лож) для закрепления материала.	8	3
12. Навыки общественной жизни	Содержание учебного материала Общественная жизнь. Современные навыки общественной жизни. Что	6	2



	такое опыт, навык и умение? Профессиональные навыки и умения. Составление диалогов по данным темам. Работа с текстами для развития активной лексики. Грамматика – indirect speech. Выполнение упражнений в письменной форме.		
<b>Раздел 4.</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10
13. Общепринятые правила поведения	<p>Повседневное поведение. Правила поведения. Обсуждение – поведение современных людей в наше время. Аудирование – «правила поведения на работе».</p> <p>Проблема поведения. Проблема поведения подростков. Как влияет компьютер, интернет, телевизор на поведение молодых людей?</p> <p>Составление диалогов – как нужно вести себя в обществе. Монологические высказывания по теме. Работа с текстами для усвоения лексического материала.</p>	10	2
14. Темы для разговора и запретные темы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Человек и общество. Виды общения. Различия между общением с друзьями, с родителями и преподавателями. Правила общения. Обсуждение, составление диалогов – «Доступные темы для разговора в обществе» Правила этикета – темы для разговоров за столом. Запретные темы. Грамматика – the sequence of tenses.</p>	8	3
15. Продолжительность визита, прощание и уход	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Повторение изученного материала– сервировка стола, темы для разговоров. Правила этикета – продолжительность визита. Монологическая речь. Составление правил для приёма гостей. Правила поведения за столом. Правила прощания и уход. Работа с текстами и диалогами для лексического материала, выражающего благодарность. Выполнение различного рода упражнений, для закрепления материала (перевод фраз, слов, заполнить пропуски, закончить предложения, выбрать правильный вариант ответа).</p>	6	2
<b>Раздел 5.</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10

16. Организация сферы обслуживания	Общественное питание. Сервис. Правила при организации сферы обслуживания. Работа с текстами для закрепления лексики. Ресторанный бизнес. Меню. Подбор персонала. Аудирование – «Atthesafe», работа с записью и выполнение заданий к тексту. Грамматика – словообразование существительных, глаголов, прилагательных, наречий.	10	3
17. Ассортимент продукции общественного питания	Содержание учебного материала Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Работа с текстами, отработка лексического материала. Повторение – количественных и порядковых числительных. Выполнение упражнений для закрепления.	10	3
18. Питание, напитки	Содержание учебного материала Продукты. Здоровое питание. Диеты. Составление собственных диет и их обсуждение. Состав продуктов. Вредные вещества в составе повседневной пищи. Монологические высказывания. Напитки. Алкоголь. Обсуждение – «вредные привычки современной молодёжи». Методы борьбы с алкоголизмом. Составление диалогов по данной теме. Проблема питания в современном мире.	8	3
<b>Раздел 6.</b>	Содержание учебного материала		ОК 1-10
19. Принципы составления рецептур	Рецепты. Правила составления рецептов. Технические условия и технологические инструкции. Обсуждение, монологические высказывания – «сборники рецептур». Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Грамматика – слова, образующиеся приставками и окончанием.	10	2
20. Классификация основных технологических	Содержание учебного материала Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства	10	3

процессов производства продуктов питания	продукции общественного питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; хранение и транспортирование полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий. Работа с текстами для отработки нового лексического материала. Грамматика – gerund.		
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа: составление диалогов, собственных рассказов по данным темам, оформление и разработка проектов «Мой выбор или моя будущая профессия», «График рабочего дня», «Создание инструкций по технике безопасности», мультимедийные презентации «Самая интересная страна мира», «Здоровое питание».	32	
	Итого	194	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка №27, №28.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационные стенды;
- шкаф с методическими разработками;
- комплект учебных пособий по английскому языку.

Технические средства обучения:

- переносное мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий  
Основная литература

1. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320с.

2. Virginia Evans Cooking Express Publishing 2013

Дополнительная литература

1. [Афонасова В. Н.](#)

Английский язык. Базовый курс. Уровень А+. Часть 1/Афонасова В.Н., Семенова Л.А. - Новоси�.: НГТУ, 2013. - 116 с.: ISBN 978-5-7782-2362-2  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=546592>

2. [Караванов А. А.](#)

Времена английского глагола. Система, правила, упражнения, тесты: Учебное пособие / Караванов А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 212 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-011442-2  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=525075>

3. [Торбан И. Е.](#)

PocketEnglishGrammar (Карманная грамматика английского языка):  
Справочное пособие / Торбан И.Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 97 с.:  
70x100 1/32 (Обложка) ISBN 978-5-16-011443-9  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=249439>

4. [Афанасьев А. В.](#)

Курс эффективной грамматики английского языка: Учебное пособие / А.В.  
Афанасьев. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 88 с.: 70x100 1/16.  
(обложка) ISBN 978-5-00091-030-6  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=498984>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и самостоятельных работ, тестирования, представленных в комплекте фондов оценочных средств по дисциплине ОГСЭ 03 Иностранный язык.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;	Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении практической работы
- переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;	Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении практической работы
-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении практической работы
<b>Знания:</b>	
-лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Устный и письменный опрос Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только освоенные умения, усвоенные знания и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях. - отчет по поиску необходимой информации

ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
--	---	---



Пропущено и  
принято 16 листов

Зар. УМО

*[Handwritten signature]*

