

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	Лист 1 из 14 Экз. контрольный

УТВЕРЖДАЮ
 зам. директора по У и НМР
 О.А. Евтехова
 02.09.2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **19.02.10** **Технология продукции общественного питания**
(углубленная подготовка)
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2016 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	Лист 2 из 14 Экз. контрольный

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчики:

Токарев Геннадий Андреевич, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии
 общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин №2

Протокол № 1
 от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Родичкина Н.Н.

Эксперт:

Методист ГПОУ ТО «ДПК» Шаталова Е.Н.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	Лист 3 из 14 Экз. контрольный

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	Лист 4 из 14 Экз. контрольный

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупненную группу **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

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

Учебная дисциплина Иностранный язык относится к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу профессиональной образовательной программы.

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.

Владеть:

- навыками делового и бытового общения;
- навыками письменной речи;
- навыками работы со справочной литературой.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **284**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **230** часа;

самостоятельной работы обучающегося **54** час.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №1	Лист 5 из 14 Экз. контрольный

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	284
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	230
в том числе:	
- практические занятия	230
- семинары	55
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
- внеаудиторная самостоятельная работа:	54
- самостоятельная работа с учебником (конспектирование и анализ текста)	
- домашняя работа	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №1

Лист 6 из 14

Экз.
контрольный

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		2	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Вводно-коррективный курс.		2
Раздел 2. Социальный английский		21	
Тема 2 Социально-бытовая тематика.	Практические занятия:	12	
	Место учебы. Моя будущая специальность. Персонал ресторана. Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения.		2
	Семинарское занятие: - «Персонал ресторана».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	7	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: - Подготовить доклад по теме «Моя специальность»; - Подготовить презентацию по теме «Моя будущая специальность»; - Подготовить презентацию «Персонал ресторана»; - Составить диалог, используя ЛЕ речевого этикета.		
Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд		33	
Тема 3 Продукты и блюда.	Практические занятия:	18	
	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба. Продукты моря. Речевой этикет: «Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. Рекомендации блюд, вин, напитков из предложенного ме-		2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №1*

Лист 7 из 14

**Экз.
контрольный**

	<p>ню». Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у бар- стойки».</p>			
	<p>Семинарские занятия: - «Мясная гастрономия»; - «Продукты моря»; - «Молочные продукты»; - «Кондитерская»</p>	8		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</p>	7		
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: - составить глоссарий продуктов: овощи и фрукты; - составить глоссарий мясных продуктов; - составить диалог «Выбор меню»; - составить диалог «В ресторане»; - составить глоссарий низкокалорийных продуктов; - составить глоссарий высококалорийных продуктов; - составить диалог «В кондитерской»; - составить рецепт любимого торта; - составить презентацию «Безалкогольные напитки»; - составить презентацию «Горячие напитки».</p>			
	Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание		32	
Тема 4 Правила этикета: сервировка стола.	<p>Практические занятия: Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Сервировка стола к обеду, ленчу, ужину. Сервировка стола к самообслуживанию (банкет, свадьба). Разговорная практика: «Предложение меню завтрака, обеда, ужина».</p>	20	2	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №1

Лист 8 из 14

**Экз.
контрольный**

	<p>Семинарские занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Свадебный стол»; - «Сервировка стола»; - «Английский завтрак»; - «Предметы сервировки»; - «Европейский завтрак» 	10	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 	6	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить презентацию «Сервировка стола к завтраку»; - составить презентацию «Сервировка стола к обеду»; - составить презентацию «Сервировка стола к ужину»; - составить презентацию «Сервировка стола к ленчу»; - составить диалог «За завтраком»; - составить диалог «За ужином»; - составить меню ленча; - составить меню обеда. 		
Раздел 5.			
Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы		34	
Тема 5. Обслуживание в сфере общественного питания.	<p>Практические занятия:</p> <p>Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в номере гостиницы. Завтрак и предложение меню завтрака. Разговорная практика. Диалоги: «Заказ английского завтрака». Обед. Ленч. Составление меню обеда. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд». Ужин. Разговорная практика. Диалоги: «Предварительный заказ. Заказ ужина в номер». В баре. Предложение и выбор напитков.</p>	24	2
	<p>Семинарские занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Завтрак в ресторане»; - «Меню»; - «Предварительный заказ» 	6	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №1

Лист 9 из 14

Экз.
контрольный

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: - составить меню предварительного заказа; - составить диалог «В кафе»; - составить рецепт фирменного блюда; - составить диалог «В баре»; - составить диалог «Ужин в номере»</p>	6	
Раздел 6. Диетическое питание		30	
Тема 6. Здоровое питание.	<p>Практические занятия: Диетическое питание. Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство. Разговорная практика. Диалоги: «Здоровое питание». Модальные глаголы.</p>	18	2
	<p>Семинарские занятия: - «Диетическое питание»; - «Вегетарианство»; - «Здоровое питание»</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</p>	6	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: - составить презентацию о диетическом питании; - составить презентацию о ЗОЖ; - составить диалог «Я – на диете!»; - составить диалог о здоровом питании.</p>		
	Раздел 7. Специальное обслуживание		20
Тема 7. Этикет общения.	<p>Практические занятия: Этикет письменного общения. Заказ обеда по телефону. Деньги. Расчет с посетителем.</p>	12	2
	<p>Семинарские занятия: - «Заказ обеда»;</p>	4	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение № 1

Лист 10 из 14

Экз.
контрольный

	- «Деньги»		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: - составить диалог «Заказ пиццы»; - составить диалог «На кассе»; - составить презентацию «История денег»		
Раздел 8. Страна изучаемого языка		45	
Тема 8. Великобритания.	Практические занятия: Великобритания. Лондон – столица Великобритании. Традиции и обычаи Великобритании. Культурная жизнь Лондона. Денежные единицы. Future simple.	32	2
	Семинарские занятия: - «Лондон»; - «Денежные единицы»; - «Future simple»	5	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: - составить презентацию о Лондоне; - составить презентацию «Деньги мира»; - составить рассказ о Тауэре; - составить рассказ о Стоунхендже; - составить 10 предложений в Future simple		
	Раздел 9. Деловая поездка за рубеж		23
Тема 9. Путешествие.	Практические занятия: Подготовка к путешествию. Покупка билета. Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером. Деловая поездка в Великобританию». Причастие I, II.	13	2
	Семинарские занятия:	4	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №1

Лист 11 из 14
Экз.
контрольный

	<ul style="list-style-type: none"> - «Покупка билета»; - «Причастие I,II» 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 	6	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить диалог «Покупка билета»; - составить план деловой поездки; - составить план разговора с партнером; - составить монологическое высказывание о деловой поездке; - образовать причастие I, II. 		
Раздел 10. Кухни народов мира		32	
Тема 10. Кухни мира.	Практические занятия:	18	2
	Питание иностранных туристов в России. Питание англичан. Особенности питания американцев. Немецкая кухня. Итальянская кухня. Кулинарные характеристики. Скандинавская кухня. Французская кухня. Восточная кухня. Особенности обслуживания.		
	Семинарские занятия:	8	
	<ul style="list-style-type: none"> - «Немецкая кухня»; - «Восточная кухня»; - «Французская кухня»; - «Итальянская кухня» 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 	6	
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить презентацию «Немецкая кухня»; - составить презентацию «Скандинавской кухне»; - составить презентацию «Итальянская кухня»; - составить презентацию «Французская кухня»; - составить презентацию «Восточная кухня» 			
Раздел 11. Гостиница		12	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины
Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №1

Лист 12 из 14

Экз.
контрольный

Тема 11. Визит в гостиницу.	Практические занятия:	5	
	Ориентировка в городе. Службы гостиниц. Диалоги по теме «Гостиница». Разговор с администратором гостиницы.		2
	Семинарские занятия: - «Гостиница»	2	
	Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: - составить диалог «Бронирование номера гостиницы»; - составить презентацию о видах гостиниц; - выучить лексические единицы (ЛЕ) по теме		
Итого:		284	

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)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №1</i>	Лист 13 из 14 Экз. контрольный

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, таблицы, стенды)

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- внешние накопители информации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Текст]: учебное пособие для студентов СПО/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Кузовлев В.П. Английский язык [Текст]: Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 7-е изд., испр. – М.: Просвещение, 2015. – 351с.: ил.
2. Кузовлев В.П. Английский язык [Текст]: Книга для чтения к учебнику для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 2014. – 112 с.: ил.
3. Кузовлев В.П. Английский язык [Текст]: Рабочая тетрадь к учебнику для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2014. – 112 с.: ил.
4. Англо-русский и русско-английский словарь [Текст]: Грамматический справочник. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2015. – 631с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОГСЭ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №1	Лист 14 из 14 Экз. контрольный

Интернет ресурсы:

1. www.macmillanenglish.com
2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
4. www.handoutsonline.com
5. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
6. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
7. www.icons.org.uk
8. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio
9. www.standart.edu.ru
10. www.internet-school.ru
11. Банк книг [Электронный ресурс]/URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.
12. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.
13. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Формы контроля обучения: – домашние задания проблемного характера; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: - оценка результатов выполнения практического занятия; - анализ результатов тестирования, устного опроса; - оценка результата выполнения контрольной работы. – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</p>