

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНА

на заседании МК ООД, ОГСЭ и ЕН дисциплин  
руководитель МК

  
подпись Т.Б.Александрова

Протокол №  
от «3» сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе

  
подпись Ю.Н.Мердугов

от « » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ.03. «Иностранный язык (Английский**  
**язык)»**

образовательной программы СПО по специальности  
**19.02.10.Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

Ветлужский район,

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03.Иностранный язык (Английский язык) предназначена для освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык (Английский язык) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года.

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Составитель – Т.Б. Александрова, преподаватель иностранного языка ГБПОУ ВЛАТТ, высшая квалификационная категория.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03. Иностранный язык (Английский язык)

### 1.1. Область применения учебной программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.03. Иностранный язык** (Английский язык) является частью образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.1,2,8</b>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> </ul>	<p>знать:</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>
<b>О.К. 3,4, 9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> </ul>	
<b>О.К. 5,6,7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	243
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	162
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	162
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	81
Промежуточная аттестация – зачет, зачет, зачет, зачет, дифференцированный зачет	10

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b> <b><u>2 курс</u></b>		<b>4</b>	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)</p>	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК.7, ОК 9</b>
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе</p>	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК4, ОК5, ОК 9</b>
<b>Раздел 2. Развивающий курс</b>		<b>30</b>	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>3. Учебный день. Выходной день</p>	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК6, ОК 9</b>

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 2, ОК.3, ОК4,ОК5, ОК 9.
	4.Здоровье и спорт.		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 2, ОК.3, ОК4,ОК5, ОК 9
	5.Мой родной город		
Тема 2.4. Досуг	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК7,ОК 9
	6.Досуг.		
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	7.Средства массовой информации		
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК8,ОК 9
	8.Природа и человек		
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК6,ОК 9.
	9.Образование в России и за рубежом		
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 2, ОК.3, ОК5,ОК7, ОК 9
	10.Культурные и национальные традиции Великобритании и США		

Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	<b>Тематика практических занятий</b>	2	<b>ОК1,ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9.</b>
	11.Общественная жизнь Великобритании и США		
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	<b>Тематика практических занятий</b>	2	<b>ОК1,ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9.</b>
	12.Научно-технический прогресс		
Тема 2.11 Профессии, карьера	<b>Тематика практических занятий</b>	2	<b>ОК1,ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9.</b>
	13.В мире профессий		
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	<b>Тематика практических занятий</b>	2	<b>ОК1,ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9.</b>
	14.Каникулы и отдых.		
Тема 2.13 Искусство и развлечения	<b>Тематика практических занятий</b>	2	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК6,ОК 9</b>
	15. Искусство и развлечения		
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	<b>Тематика практических занятий</b>	4	<b>ОК1,ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 7</b>
	16.Государственное устройство Великобритании и США 17. <i>Зачет</i>		
<b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b>		<b>128</b>	
Тема 3.1 <b>Приготовление пищи и обслуживание в</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	2	<b>ОК 2, ОК.3,ОК4, ОК5, ОК 9.</b>
	18.Овощи, зелень, специи	2	
	19.Причастие I и II	2	

организациях питания	20.Фрукты. Ягоды.	2	
	21.Множественное число существительных.	2	
	22.Мясо, птица, дичь		
	23.Страдательный залог	2	
	24.Блюда из мяса, птицы и дичи.	2	
	25.Рыба и продукты моря	2	
	26.Прошедшее неопределенное время	2	
	27.Рыбные блюда	2	
	29.Модальные глаголы	2	
	30.Молочные, крупяные и яичные блюда	2	
	31.Кондитерские и хлебобулочные изделия	2	
	32.Разговорная практика по предложению блюд	2	
	33.Холодные и горячие напитки	2	
	34. <i>Зачет</i>		
	<u><i>3 курс</i></u>		
	35.Разговорная практика по предложению мясных и рыбных блюд	2	
	36.Общие и специальные вопросы	2	
	37.Зал ресторана	2	
	38.Обслуживающий персонал	2	
	39.Кухня ресторана	2	
	40.Речевой этикет по встрече гостей	2	
	41.Подготовка к обслуживанию Предлог с существительным.	2	
42.Сервировка стола к завтраку	2		

43.Сервировка стола к обслуживанию обеда	2
44.Сервировка стола к обслуживанию ужина	2
45.Предлоги места.	2
46.Сервировка стола к спецобслуживанию Многозначность слов.	2
47. <i>Зачет</i>	2
48.Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы	2
49.Составление меню завтрака	2
50.Будущее неопределенное время.	2
51.Заказ завтрака	2
52.Составление меню обеда.	2
53.Составление меню ланча.	2
54.Составление меню для ужина.	2
55Ужин в ресторане.	2
56.Настоящее продолженное время.	2
57.Предварительный заказ блюд.	2
58.В баре.	2
59.Глаголы с послелогоми.	2
60.Составление диетических меню	2
61.Прошедшее продолженное время.	2
62.Разговорная практика по предложению блюд	2
63.Специальное обслуживание. Будущее неопределенное время.	2
64.Предварительный заказ блюд по телефону. Настоящее совершенное время.	2

65.Предварительный заказ по телефону. Настоящее совершенное время.	2
66.Русская национальная кухня. Дополнительные придаточные предложения.	2
67.Украинская национальная кухня. Согласование времен.	2
68.Традиционные английские блюда. Определительные придаточные предложения.	2
69.Национальные английские напитки. Союзы.	2
<b>70.Зачет</b>	
<b><u>4 курс</u></b>	
71.Особенности питания американцев.	2
72.Традиционные американские блюда.	2
73.Немецкая кухня. Условные предложения.	2
74.Итальянская кухня.	2
75.Скандинавская кухня.	2
76.Французская кухня.	2
77 Придаточные предложения времени.	2
78.Восточная кухня.	2
79.Герундий	2.
80.Особенности обслуживания и подачи блюд иностранцам. Страдательный залог.	2
<b>81. Дифференцированный зачет</b>	2
<b><i>Самостоятельная работа</i></b>	<b>81</b>
1.Наш техникум и режим дня	2
2.В продовольственном магазине.	2
3.Овощи, зелень, специи	2

4.Фрукты и ягоды.	2
5. Блюда из мяса, птицы и дичи.	2
6. Блюда из мяса, птицы и дичи.	2
7.Молочные, крупяные и яичные блюда	2
8.Кондитерские и хлебобулочные изделия	2
9.Разговорная практика по предложению блюд	2
10.Холодные и горячие напитки	2
11.Разговорная практика по предложению мясных и рыбных блюд	2
12.Зал и кухня ресторана	2
13. Речевой этикет по встрече гостей	2
14.Подготовка к обслуживанию	2
15.Сервировка стола к завтраку	2
16.Сервировка стола к обслуживанию обеда и ужина	2
17.Сервировка стола к спецобслуживанию	2
18.Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы	2
19.Составление меню завтрака	2
20.Заказ завтрака в ресторане	2
21.Составление меню обеда и ланча	2
22.Ужин в ресторане.	2
23.Составление меню для ужина.	2
24.Предварительный заказ блюд.	2
25.В баре.	2
26.Составление диетических меню	2

	27.Разговорная практика по предложению блюд	2	
	28.Специальное обслуживание.	2	
	29.Предварительный заказ по телефону	2	
	30.Деньги. Расчет с покупателем.	2	
	31.Путешествие за рубеж.	2	
	32.Деловая поездка.	2	
	33.Питание иностранных туристов.	2	
	34.Английская кухня.	2	
	35.Американская кухня	2	
	36.Немецкая кухня	2	
	37.Итальянская кухня	2	
	38.Французская кухня	2	
	39.Скандинавская кухня	2	
	40.Восточная кухня	2	
<b>Всего:</b>		<b>243</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Безкорвайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкорвайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.
4. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2015.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: <ul style="list-style-type: none"><li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li><li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.</li><li>✓ Владение лексическим и грамматическим минимумом.</li><li>✓ Правильное</li></ul>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>- диктантов;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p>презентаций и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>• понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>• кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	<p>✓ Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>✓ Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>✓ Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>✓ Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачетов(3,4,5,6 семестры) и дифференцированного зачета (7 семестр) в виде: устных ответов.</p>

