

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » 05 мая



«Согласовано»

Зам. директора по УВР

С.М. Ольховская - С.М. Ольховская

« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Английский язык

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *Л.В. Ольховская* Л.В. Ольховская

2018

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » 05 мая



«Согласовано»

Зам. директора по УВР

С.М. Ольховская - С.М. Ольховская

« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Английский язык

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » 05 мая 2018г

Председатель МК *Л.В. Ольховская* Л.В. Ольховская

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО). 19.02.10 Технология продукции общественного питания

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум».

Разработчики:

Лысенко Е.Н. преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум».

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Лысенко Е.Н. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

©

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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

ОГСЭ. 03 Английский язык

1.1. Область применения рабочей 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».

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

говорение:

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование:

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение:

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь:

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО;

Обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 243 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-162 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 81 час.

1.5. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные работы не предусмотрены	-
практические занятия	-
контрольные работы	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	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 среднего профессионального образования. Функциональный язык.	2	1
Раздел 1. Профессионально направленный модуль. Social English.		160	
Тема 1. Покупка продуктов. Shopping	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лексика по теме «Покупка продуктов питания» (продуктовые магазины, мясо и птица, рыба и морепродукты, овощи, фрукты и ягоды, бакалейные товары, выпечка, молочные продукты, сладости, количество продуктов). Тексты «В супермаркете»- “At the Supermarket”, «Восточно-азиатские магазины»- “At the Oriental Market”. Диалоги. “Mother`s day”, “Going shopping”.” At the Supermarket’. Лексические упражнения. Грамматический материал. Артикли (a, an, the). Множественное число существительных, особые случаи употребления. Падеж существительных. Притяжательный падеж. Настоящее простое (неопределенное) время. Образование. чтение окончаний. Вопросительные слова. Типы вопросов. Глагол to be в Present Simple. Глагол to have в Present Simple. Конструкция there is/there are. Личные, притяжательные и возвратные местоимения. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения. Многозначность слова that.</p> <p>Контрольная работа по теме 1. Покупка продуктов. «Shopping»</p> <p>Самостоятельная работа. Составление диалогов продавца с покупателем.</p>	19	2
Тема 2. В ресторане. At the	Содержание учебного материала	16	

restaurant.	<p>Лексика по теме «Прием пищи» (Meals) : закуски (Appetizers), вторые блюда(Main courses), рыбные блюда (Main fish courses), мясные блюда(Main meat courses), блюда из домашней птицы(Poultry dishes), салаты(Salads), супы(Soups), безалкогольные напитки(Soft drinks), крепкие напитки(Strong/hard drinks), виноградные вина(Grape wines), сладкие десертные вина(Sweet dessert wines), столовые сухие вина(Table dry wines), аперитивы(Aperitif wines), слабые алкогольные напитки(Weak alcoholic drinks).</p> <p>Тексты: «Eating out in Moscow»-«Питание в Москве», «At the College Canteen»</p> <p>Диалоги: «Eating out», “At the Self service Café”, “A quick snack”, “Refreshment at the office”. Лексические упражнения. Грамматический материал. Причастие прошедшего времени. Past Participle. Функции Past Participle в предложении. Прошедшее простое (неопределенное) время. The Past Simple (Indefinite) Tense. Типы вопросов. Глаголы to be в Past Simple. Вопросы к предложениям с глаголом to be . Глагол to have в Past Simple. Модальные глаголы can, may, need, must, should, ought to. Повелительное наклонение. Местоимения many, much, a lot of, few, a few, little, a little.</p>		2
	Контрольная работа по теме 2. В ресторане. «At the restaurant.»	1	
	Самостоятельная работа. Составление диалогов официанта с клиентом.	2	
Тема 3. Как и что едят в США и Великобритании? «Meals in the USA and Great Britain»	Содержание учебного материала Лексический материал по теме « Eggs dishes»-блюда из яиц. Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка. Тексты: “How do the Americans eat?”, “British Cuisine” Диалоги: “What Tania likes”, ”English Breakfast” “Going to the Pub”. Лексические упражнения. Грамматический материал: Будущее простое (неопределенное) время. The Future Simple (Indefinite) Tense. Конструкция to be going to do smth. Степени сравнения прилагательных. Многозначность глаголов shall, will, would.	16	2
	Контрольная работа по теме 3. Как и что едят в США и Великобритании? «Meals in the USA and Great Britain»	1	
	Самостоятельная работа. Оформление реферата, глоссария , презентации «Американская кухня» Оформление реферата, глоссария, презентации «Британская кухня»	4	

Тема 4. Русская кухня. «Russian Cuisine»	Содержание учебного материала	20	
	Лексика по теме «Профессиональные глаголы.»- «Professional verbs.», «Мясная и рыбная продукция»- « Delicatessen», «Вкусы и качество блюд»-«Taste and quality of food». Тексты: «Русская кухня»- «Russian Cuisine», «Specialities of Russian». Диалоги: «Russian Style», «Russian Bliny». Лексические упражнения. Грамматический материал: Пассивный (страдательный) залог. «Passive Voice», Союзы either,or,neither...nor, Существительное в функции определения. . Многозначность слов. Грамматические упражнения.		2
	Контрольная работа по теме 4. Русская кухня.«Russian Cuisine»	1	
Тема 5. Приготовление пищи. «Cookering»	Содержание учебного материала	20	
	Лексика по теме «Виды теста и изделия из него»-«Types of dough and baking items», «Орехи»-«Nuts», «Специи и соусы»-«Greens, spices,seasonings, herb, sauces», меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия. Тексты: «Приготовление блюд к вечеринке»- «Preparing for the Party», «What is a fondue?». Диалоги: . «Making cabbage rolls», «At table».Основные методы приготовления пищи. Лексические упражнения. Грамматический материал: Причастие настоящего времени. Participle 1. Образование. Функции в предложении Продолженные времена. Настоящее продолженное время. The Present Continuous Tense. Прошедшее продолженное время. The Past Continuous tense. Будущее продолженное время. The Future Continuous Tense. Местоимения every, each, other, another. Местоимение one(ones). Грамматические упражнения.		2
	Контрольная работа по теме 5. Приготовление пищи.«Cookering»	1	
Самостоятельная работа. Оформление реферата, глоссария , презентации «Традиционная русская кухня» Оформление реферата, презентации «Современная русская кухня»		2	
	Самостоятельная работа. Оформление реферата, глоссария и презентации «Средиземноморская кухня» Оформление реферата, глоссария и презентации «Восточная кухня» Составление рецепта первого и второго блюда	2	

	Составление рецепта закуски и салата Составление рецепта напитка и десерта, кондитерского изделия		
Тема 6. Обслуживание. «Service». Речевой этикет.	Содержание учебного материала Лексика по теме «Персонал предприятий общественного питания»-«Personnel of Catering Enterprises», «Посуда», «Tableware». Французские заимствования. Тексты: Menu Planning»-Меню, «Setting the Table», «Choosing the right wine », «Serving wines at a restaurant». Диалоги: «Family Dinner», «Sam`s breakfast.» Меню ресторанов: «Меню «Trafalgar Square restaurant». Грамматический материал: Настоящее совершенное время. The Present Perfect Tense, Прошедшее совершенное время. The Past Perfect tense. Будущее совершенное время. The Future Perfect tense. Многозначность глагола to be. Многозначность глагола to have. Предлоги. Prepositions.	22	2
	Контрольная работа по теме 6. Обслуживание.«Service». Речевой этикет.	1	
	Самостоятельная работа. Составление меню праздничного стола(в двух вариантах) Составление инструкции по сервировке стола (в двух вариантах) Составление рекомендации вина для клиента(в двух вариантах)	2	
	Тема 7. Моя профессия-повар. «My profession is a cook».	Содержание учебного материала Лексика по теме : «Устройство на работу», «Applying for a job». Тексты: «Моя профессия-повар»- «My profession is a cook», «Безопасная еда»- «Food Safety», «Как я стал поваром», «How I got into Cooking», «Выбор»-«Working his way up», «В поисках работы»-«You are looking for a job» Диалоги «It`s my way». Заявление о приёме на работу. Резюме. Грамматический материал: Инфинитив. The Infinitive. Герундий. The Gerund. Функция герундия в предложении. Глаголы, требующие употребления герундия и выражения, требующие употребления герундия с определенными предлогами.	19
	Контрольная работа по теме 7. Моя профессия-повар. «My profession is a cook».	1	
	Самостоятельная работа. Написание сочинение о будущей профессии	4	

	Создание презентация «Моя профессия-техник-технолог» Составление резюме		
Тема 8. Здоровое питание. «Healthy Food»	Содержание учебного материала	20	
	Лексика по теме «Необходимые питательные вещества»- «Essential Nutrients», «Минералы»- «Minerals». «Добавки»-« Additions». «Рацион»-«Diet» Тексты: «Eating for good health»-«Питания ради здоровья», «Вегетарианство»- «Vegetarianism», «Сколько необходимо сахара?»-«How much Sugar do we eat?», «Как остаться здоровым?»-« How to stay healthy», «The health benefits». Диалоги: «Как сбросить вес?»-«How to lose weight?», «Кофеин вреден для сердца»-«Caffeine is harmful for the heart», «В ресторане»-«In a restaurant». Лексические упражнения. Грамматические упражнения: Сложное дополнение. The Complex Object. Сложноподчиненные предложения. Типы придаточных предложений. Таблица неправильных глаголов.		
	Контрольная работа. по теме 8. Здоровое питание. «Healthy Food»	1	
	Самостоятельная работа Оформление реферата о вегетарианстве. Оформление реферата о пользе и вреде сладостей.	2	
	Итого: Обязательная аудиторная учебная нагрузка Самостоятельная работа обучающегося	162 20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка»;
- комплект учебно-наглядных пособий «Cookery book».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.И. Щербакова, Н.С.Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М.: Издательский центр «Академия» 2018.

Дополнительные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

2. Кравцова Л.И. Учебник для средних профессиональных учебных заведений. Английский язык. - М.: Высшая школа, 2015. - 463 с.

3. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2015. – 352 с.

4. Шляхова В.А. Английский язык для студентов автомобиле-строительных специальностей. Учебное пособие. – М.: «Высшая школа», 2005 – 119 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>
2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства	практические занятия, участие в дискуссии, рассуждение на заданную тему, составление диалога
рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка реферата, выполнение презентации
создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации	практические занятия, разработка индивидуальных проектных заданий
понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: работа с лексикой и текстами
понимать основное содержание аутентичных аудио-или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: составление плана-конспекта
оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий, подготовка реферата
читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи	практические занятия, изложение изученной информации, пересказ текста
описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа: оформление презентации
систему общественного питания и систему предприятий торговли стран изучаемого языка, систему общественного питания и систему предприятий общественного питания России; лексику по теме, порядок приема пищи (завтрак, обед, ужин); основные блюда британской, американской, русской национальной кухни,	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: работа с лексикой и текстами

порядок посещения кафе, бара, ресторана; соответствующую профессиональную лексику, порядок прохождения собеседования при устройстве на работу, порядок составления резюме.	
заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий: работа со справочной литературой

Знания:	
значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: оформление сообщения
языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка реферата
новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию	практические занятия, разработка презентации
лингвострановедческая, страноведческая и социокультурная информация, расширенная за счет новой тематики и проблематики речевого общения	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: работа со справочной литературой

Разработчики:

ГБПОУ

«Комаричский механико-технологический техникум

преподаватель

Е.Н. Лысенко

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)