

Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Городец, 2018

ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей
специальности «Технология продукции
общественного питания» и профессии
«Повар, кондитер»

Председатель  /Скотинина И.В./

Автор:

преподаватель  Постников Ю.П./

Составлена в соответствии с ФГОС по
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Заместитель директора по УПР

 /Гольчева Л.С./

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в технический профиль профессионального образования.

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

В результате освоения учебной 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;

знать:

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

овладеть:

- общими компетенциями, включающими в себя способность:
 - 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
 - ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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 примерной программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	158
дифференцированный зачет	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Форма аттестации по дисциплине:	
семестры III, V, VI VII – <i>семестровая оценка</i>	
семестры IV, VIII – <i>дифференцированный зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Тема 1 Моя будущая профессия	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Обучение в колледже. Планы на будущее. Студенческая столовая.	8	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Написать мини-сочинение «Моя будущая профессия». Взять интервью у друга (подруги) об обучении в колледже.	2	3
Тема 2 Оборудование кухни	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Виды печей. Кухонная утварь и ее использование. Виды продуктов и их применение.	10	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Заполнить таблицу с перечнем посуды и ее использованием.	2	3
Тема 3 В ресторане	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Типы мест общественного питания.	10	1, 2

	Обслуживающий персонал(кухни и зала). Служебные обязанности персонала.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по почитанному тексту. Подготовить сообщение о проблемах молодежи в стране и в родном городе. Составить правила для родителей и детей. Составить монолог «Обязанности членов моей семьи по дому». Составить диалог-расспрос об обязанностях по дому друга.	2	3
Тема 4	Содержание учебного материала.		
Кухня в Великобритании	<i>Практические занятия по теме:</i> Еда англичан. Рестораны, кафе, пабы. Правила приёма пищи в Англии. Традиционные блюда, напитки. Английский завтрак. Английский обед. Английская чайная традиция.	16	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по почитанному тексту. Сделать сравнительную характеристику правил приема пищи в Англии и России. Подготовить сообщение об особенностях питания англичан. Составить технологическую карту рецептов некоторых блюд.	3	3
Тема 5	Содержание учебного материала.		
Кухня в Соединенных Штатах Америки	<i>Практические занятия по теме:</i> Еда американцев. Типы ресторанов. Прием пищи. Особенности питания американцев («Фастфуд» и т.д.) Традиционные и праздничные блюда.	16	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по почитанному тексту. Сделать сравнительную характеристику правил приема пищи в Соединенных Штатах Америки и России. Подготовить сообщение об особенностях питания американцев. Составить технологическую карту рецептов некоторых блюд.	3	3
Тема 6	Содержание учебного материала.		

Особенности русской кухни	<i>Практические занятия по теме:</i> Традиционные продукты питания. Режим приема пищи. Традиционные блюда и рецепты. Праздники и традиции. Праздничные блюда.	12	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить диалог-расспрос друга о режиме питания. Составить сообщение об особенностях русской кухни. Составить технологическую карту рецептов блюд русской кухни.	2	3
Тема 7 Приготовление пищи	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Методы приготовления. Приготовление супов. Вторые блюда и ингредиенты. Закуски. Виды напитков.	10	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить кулинарную характеристику некоторых блюд русской кухни.	2	3
Тема 8 Обслуживание	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Посещение ресторана. Речевой этикет. Составление меню. Обязанности официанта. Правила выбора вин и напитков.	14	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить диалог между официантом и посетителем ресторана. Составить меню праздничного обеда. Рассказать о рабочем дне официанта.	3	3
Тема 9 Сервировка стола	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме по теме:</i> Основные правила. Столовые приборы. Сервировка к завтраку, обеду и ужину. Сервировка праздничного стола и приём гостей. Поведение за столом.	22	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить сообщение о сервировке стола к завтраку, обеду, ужину. Составить правила поведения за столом.	3	3

Тема 10 Здоровое питание	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Значение здорового питания. Полезные и вредные продукты. Правила приема пищи. Диетическое питание. Плюсы и минусы вегетарианской кухни.	12	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить сообщение о полезных и вредных продуктах. Составить правила приема пищи. Составить меню диетического питания. Составить технологическую карту рецептов диетической кухни.	3	3
Тема 11 Кухня стран изучаемого языка	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Канада: особенности национальной кухни. Австралия: особенности национальной кухни. Новая Зеландия: особенности национальной кухни..	12	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить диалога и монолога Составить сообщение о странах изучаемого языка и особенностях национальной кухни	2	3
Тема 12 Кухня народов мира	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Особенности приготовления блюд европейской кухни.. Особенности восточно-азиатской кухни.	4	1, 2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Составить сообщение об особенностях национальной кухни народов мира Составить технологическую карту рецепта одного из блюд	1	3
Тема 13 Устройство на работу	Содержание учебного материала.		
	<i>Практические занятия по теме:</i> Информация о месте работы Написание резюме Прохождение интервью Оформление документов	14	1, 2

	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Выполнить вопросно-ответные упражнения. Выполнить задания по прочитанному тексту. Написать заявление Написать резюме Написать деловое письмо	2	3
Дифференцированный зачёт.		4	3
Всего:		192	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка, оснащенного следующим оборудованием:

- столы ученические
- стулья ученические
- стол преподавателя
- стул
- доска ученическая

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учеб. для СПО /А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б.Смирнова, 2012.

3.2.2.Дополнительные источники:

1. Большой современный англо-русский словарь / Сост. Сиротина Т.А.- М.: Изд-во «БАО-ПРЕСС», 2006.
2. Словарь иностранных слов. – М.: Русский язык, 1979.

Интернет - ресурсы:

1. www.britishcouncil.org/learnenglish.
2. www.busyteacher.com.
3. www.englishfirst.ru.
4. www.englishtips.org.
5. www.ez-english.narod.ru.
6. www.native-english.ru.
7. www.teachitworld.com.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения (освоенные умения и знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения: <ul style="list-style-type: none">– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Задания на составление диалогов по различным ситуациям; аудирование; устный дифференцированный опрос; самоконтроль
<ul style="list-style-type: none">– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Устный и письменный диктант; написание мини-сочинений; подготовка сообщений (докладов)
<ul style="list-style-type: none">– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Устные и письменные лексические диктанты; контрольное чтение с последующей оценкой; аудирование
Знания: <ul style="list-style-type: none">– лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности	Устный и письменный лексический диктант; тестирование; устный опрос