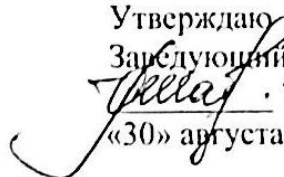


Филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

Утверждаю
Заседующий по УПР
 · Т.Н. Шагалкина
«30» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 03 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**


ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ :

19.02.10. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена

Рассмотрена
Методическим объединением
общеобразовательного цикла
филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 2019 г.
Председатель МО
 А.Ф. Ишмуратова

Одобрена
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ 03 Английский язык**
»разработана в соответствии с требованиями:

Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС)
среднего общего образования;

Федерального государственного стандарта среднего профессионального
образования (далее - СПО) по специальности **19.02.10. Технология продукции
общественного питания** ;

Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в
пределах ;освоения образовательных программ среднего профессионального
образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных
государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или
специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента
государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки
России от 17.03.2015 № 06-259);

Примерной программой учебной дисциплины **Английский язык** для
профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным
государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития
образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для
реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе
основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол
№3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии **371** от 23 июля 2015 г. ФГАУ
«ФИРО»;

Об уточнении рекомендаций по организации получения среднего общего
образования в пределах ;освоения образовательных программ среднего
профессионального образования на базе основного общего образования с учетом
требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой
профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо
Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО
Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ
общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных
организаций протокол №3 от 25 мая 2017 г.

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д.-методист

Петрова Г.П.- преподаватель английского языка высшей квалификационной категории

Плеханова О.Б.-преподаватель английского языка первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Английский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к естественно-научному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
- пополнить словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 182 часа, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Общие компетенции:

Код	Наименование общих 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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	182
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	162
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
домашняя работа, рефераты, презентации.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

3.2 Содержание учебной дисциплины ОГСЭ 03 Английский язык

Тема	Практические занятия		Самостоятельные работы
	Практические работы	Контрольные работы	
Введение	2		
1	16		2
2	17	1	2
3	22		2
4	23	1	2
5	18		4
6	13	1	4
7	21	1	2
8	26		2
	158	4	

всего	162	20
--------------	------------	-----------

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Значение изучения английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Презентация обучающихся	2	1
	Профессионально-направленный модуль. Social English.	158	
Тема1 . Покупка продуктов. Shopping.	<p>Содержание учебного материала: 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’.</p> <p>Практические работы: 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>	16	
	Самостоятельная работа. Составление диалогов продавца с покупателем.	2	
Тема2	(Appetizers), вторые блюда(Main courses), рыбные блюда (Main fish courses), мясные	17	1-2

В ресторане. At the Restaurant.	<p>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), слабыеалкогольны напитки(Weak alcoholic drinks). Тексты: «Eating out in Moscow»-«Питание в Москве», «At the College Canteen»</p>		
	<p>Практические занятия: » 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>		
	<p>Контрольная работа№1</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа. Составление диалогов официанта с клиентом.</p>	2	
	<p>Содержание учебного материала</p>	22	1-2
	<p>Лексический материал по теме « Eggs dishes»-блюда из яиц. Различия в</p>		

Тема 3 Как и что едят в США и Великобритании. Meals in the USA and Great Britain	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”.		
	Практические занятия: 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		
	Самостоятельная работа: оформление реферата, презентации.	2	
Тема4 Русская кухня. Russian Cuisine	Содержание учебного материала	23	1-2
	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».		
	Практические занятия: Лексические упражнения. Грамматический материал: Пассивный (страдательный) залог. «Passive Voice», Союзы either, or, neither... nor, Существительное в функции определения. . Многозначность слов. Грамматические упражнения.		
	Контрольная работа №2	1	
	Самостоятельная работа : оформление реферата , презентации «Американская кухня» Оформление реферата, презентации «Британская кухня»		
Тема 5 Приготовление	Содержание учебного материала	18	1-2
	Лексика по теме «Виды теста и изделия из него»-«Types of dough and baking items», «Орехи»-«Nuts», «Специи и соусы»-«Greens, spices, seasonings, herb,		

пищи.Cooking.	<p>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"»</p> <p>Практические занятия: работа по изучению новой лексики, практика учащихся в диалогической речи с использованием тематической лексики, 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.</p>		
	<p>Самостоятельные работы: оформление реферата, презентации «Средиземноморская кухня». Оформление реферата, презентации «Восточная кухня» Составление рецепта первого и второго блюда.</p>	4	
Тема 6	Содержание учебного материала	13	
Обслуживание. Речевой этикет.Service.	<p>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».</p>		1-2

	<p>Практические занятия: практиковать учащихся в составлении диалогов, практика в устной речи, перевод и чтение текстов, работа над лексикой. 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.</p>		
	<p>Самостоятельные работы: чтение и перевод текстов, составление диалогов , работа по изучению лексики, выполнение грамматических упражнений.</p>	4	
	<p>Контрольная работа №3</p>	1	
Тема 7	<p>Содержание учебного материала</p>	21	1-2
Моя профессия-повар. My Profession is a Cook.	<p>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</p>		
	<p>Практические занятия: : грамматический материал: Инфинитив. The Infinitive. Герундий. The Gerund. Функция герундия в предложении. Глаголы, требующие употребления герундия и выражения, требующие употребления герундия с определенными предлогами.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: написание сочинение о будущей профессии.</p>	2	
	<p>Контрольная работа №4</p>	1	
Тема 8	<p>Содержание учебного материала</p>	25	1-2
	<p>лексика по теме «Необходимые питательные вещества»- «Essential Nutrients», «Минералы»- «Minerals». «Добавки»-« Additions». «Рацион»-«Diet» Тексты: «Eating for good health»-«Питания ради здоровья»,</p>		

Здоровое питание. Healthy Food.	«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».		
	Практические занятия: лексические упражнения. Грамматические упражнения: Сложное дополнение. The Complex Object. Сложноподчиненные предложения. Типы придаточных предложений. Таблица неправильных глаголов.		
	Самостоятельная работа оформление реферата о вегетарианстве. Оформление реферата о пользе и вреде сладостей.	2	
	Дифференцированный зачет	1	
	Итого	162	

Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранных языков.

Оборудование учебного кабинета: классная доска, шкафы для плакатов, инструкции по охране труда, столы и стулья, искусственное освещение, центральное отопление.

Технические средства обучения: мультимедийная установка.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. Английский для специалистов сферы общественного питания. Издательский центр «Академия», 2015
2. Г.Т. Безкорвайная, Н.И Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. М.: Издательский центр «Академия», 2015
3. English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2015.
4. В.Г. Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень) под ред. В.Г Тимофеева. М.: Издательский центр «Академия», 2015
5. В.Г Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова. Учебник английского языка для 11 класса (базовый уровень) под ред. В.Г Тимофеева. М.: Издательский центр «Академия», 2015
6. Ю.Ю. Сидорова. Учебное пособие для учреждений нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2016

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего

профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

5. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2016
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2016.
7. Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2015.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2016
9. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2016.
10. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).
11. В.Г. Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова. Книга для учителя к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) под ред. В.Г. Тимофеева. М.: Издательский центр «Академия», 2016
12. В.Г. Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова. Книга для учителя к учебнику английского языка для 11 класса (базовый уровень) под ред. В.Г. Тимофеева. М.: Издательский центр «Академия», 2016
13. В.Г. Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова. Сборник дидактических материалов и тестов к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) под ред. В.Г. Тимофеева. М.: Издательский центр «Академия», 2016
14. В.Г. Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова. Сборник дидактических материалов и тестов к учебнику английского языка для 11 класса (базовый уровень) под ред. В.Г. Тимофеева. М.: Издательский центр «Академия», 2016

Интернет-ресурсы

- 1 www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.englishonlinefree.ru;
6. www.study.ru/test;
7. www.abc-english-grammar.com
8. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru> .
9. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>
10. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков
11. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
12. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
13. www.handoutsonline.com www.english-to-go.com (for teachers and students)

14. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics) www.icons.org.uk

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачета, которую проводит комиссия.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: -общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные повседневные темы;	Устный опрос, защита индивидуальных заданий проектного характера, практические задания
-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	Устный опрос, защита индивидуальных заданий проектного характера, практические задания.
-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;	Устный опрос, защита индивидуальных заданий проектного характера, практические задания.
-пополнить словарный запас;	Устный опрос, защита

	индивидуальных заданий проектного характера, практические задания.
-лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Тестовый контроль, устный опрос, практические задания.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.