

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 338 от « 9 » 08 2018 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 07. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

базовый уровень подготовки
очная форма обучения

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 1
от « 30 » 08 2018 г.

Буй, 2018

Составлено
Зав. УМО

Е.В. Румянцева

Рассмотрено на заседании ЦИК
общееобразовательных дисциплин

Протокол № 1

от 30 августа 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

А.А. Епишева

Рабочая программа ОП 07. Иностранный язык
(английский) разработана на основе ФГОС по
профессии среднего профессионального
образования 43.01.09 «Повар, кондитер» (на базе
основного общего образования, на базе среднего
общего образования)

Составитель: автор: Е.В. Плещинская

Преподаватель общеобразовательных дисциплин
ОГБОУ «Кузнецкий техникум железнодорожного
транспорта Костромской области».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК».....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
5.	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык (английский язык)»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а также должен **знать:**

- Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально – культурные и ситуационно-обусловленные правила общения на английском языке.
- Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) англоязычных текстов профессиональной направленности.
- Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и (или) второстепенных членов предложения.
- Предложения побудительные, вопросительные, отрицательные, утвердительные и порядок слов в них, безличные, бессоюзные, сложносочиненные с союзами *but, and*.
- Имя существительное, его функции в предложении, имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- Артикль – определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления артикля, употребление существительного без артикля.
- Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях сравнения, образованные по правилу, а также исключения.
- Наречия в сравнительной и превосходной степенях сравнения, неопределенные наречия, образованные от производных *some, any, every*.

- Количественные местоимения much, many, few, little, a little.
- Глагол, глагол-связка. Образование и употребление глаголов во временах Present, Past, Future, Progressive.

Уметь:

- Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на английском языке на повседневные и профессиональные темы
- Владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов
- Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.

Диалогическая речь:

- Участвовать в беседе (диалоге) на знакомую тему
- Осуществлять запрос и обобщение информации
- Обращаться за разъяснениями
- Выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
- Вступать в общение
- Поддерживать общение или переходить к новой теме общения
- Завершать разговор.

Монологическая речь:

- Делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме
- Кратко передавать содержание полученной информации
- В содержательном плане совершенствовать языковую содержательность, завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь:

- Небольшой рассказ (эссе)
- Заполнение анкет (бланков)
- Написание тезисов, конспектов сообщений, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование:

- Понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера (в рамках изучаемых тем)
- Высказывания собеседника в наиболее распространенных ситуациях повседневного общения
- Отделять главную информацию от второстепенной
- Выявлять наиболее значимые факты, определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериала необходимую или интересную информацию

Чтение:

- Извлекать необходимую, интересующую информацию
- Отделять главную информацию от второстепенной
 - Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся усваивает элементы компетенций:

Шифр	Название компетенции	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -Определение этапов решения задачи; -Определение потребности в информации; -Осуществление эффективного поиска;	задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; -Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	-Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; -Алгоритм

		-Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -Разработка детального плана действий; -Оценка рисков на каждом шагу; -Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	решения задачи и/или проблемы; -Составить план действия, -Определить необходимые ресурсы; -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -Реализовать Составленный.	выполнения работ в профессиональных и смежных областях; -Методы работы в профессиональных и смежных сферах; -Структура плана для решения задач; -Порядок оценки решения задач профессиональной деятельности.
ОК2		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -Проведение анализа Полученной -Определять задачи поиска информации; -Определять необходимые источники информации; -Планировать процесс поиска; -Структурировать	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -Приемы структурирования информации; -Формат оформления результатов поиска информации

			-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -Приемы структурирования информации; -Формат оформления информации, выделяет в ней главные аспекты; -Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с		-Организовывать работу коллектива и команды;	Психология коллектива; -Психология личности;

	коллегами, руководством, клиентами.		- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Основы проектной Деятельности.
ОК5	Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Изложение своих мыслей на государственном языке; -Оформлять документы.	-Излагать свои мысли на государственном языке; -Оформлять документы.	-Особенности социального и культурного контекста; -Правила оформления документов.
ОК6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описание значимости своей профессии; -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Описывать значимость своей профессии; -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско- патриотической позиции; -Общечеловеческие ценности; -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК9	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	-Современное оборудование кухни; -Современные технологии приготовления пищи.
ОК10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	-Правила построения простых и сложных Предложений на профессиональные темы; -Основные

			-Понимать тексты на Базовые профессиональные темы; -Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -Ведение общения на профессиональные темы	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -Понимать тексты на Базовые профессиональные темы; -Участвовать в диалогах на знакомые общие и	Общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - Лексический минимум, относящийся к Описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - Особенности произношения

			профессиональные темы; -Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные	правила чтения текстов профессиональной направленности.
--	--	--	---	---

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося __44__ часов, в том числе:
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий)
__42__ часа;
внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося __11__ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	11
исследовательская работа реферативная работа, домашняя работа работа с информационными источниками подготовка презентационных материалов творческие задания	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта (на 4 курсе)	8

**2.2. Тематический план учебной дисциплины Иностранный язык (английский)
для профессии: 43.01.09. «Повар, кондитер»**

(Очное отделение)

Наименование разделов, тем	Макс. учеб. нагрузка студента (час)	Самост. работа студента (час)	Количество аудиторных часов			
			Всего	Теор.обуче ние	Практическое занятие	Курсовое проектирование
<i>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</i>	6	1	6		6	нет
<i>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</i>	2	1	2		2	
<i>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</i>	6	3	4		4	
<i>Тема 4. Кухня.Производственные помещения и оборудование</i>	4	1	4		4	
<i>Тема 5. Кухонная,сервировочная и барная посуда</i>	6	3	6		6	
<i>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</i>	6	3	6		6	
<i>Тема 7.</i>	4	2	4		4	

<i>Система закупок и хранения продуктов</i>						
<i>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</i>	6	3	6		6	
<i>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</i>	4	2	4		4	
Всего по дисциплине	44	22	44		44	

2.3 Содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
2 курс			
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и со-ставным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и по-рядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	2	1
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного пита-ния, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	6	1
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изу-ченного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, вы-полнение грамматических упражнений	4	2,3
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структу-ра меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основ-ные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.	6	2,3

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	4	1
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 4 и № 5: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	4	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. -	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»		2,3
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	4	1
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	4	1
	Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 7 и № 8: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Составить диалоги на тему «обслуживание в баре»		2,3
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	6	1
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов		2,3

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)

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ УСЛОВИЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Кабинет «Иностранного языка»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык) предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя;

Рабочее место обучающихся;

Мебель для размещения и хранения учебной литературы;

Технические средства обучения:

Интерактивная доска;

Проектор;

Компьютер;

3.3. Информационное обеспечение обучения.

3.2.1. Основные источники:

1. Gateway: General English Course book: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. Тимофеева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники»;
2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие\ Т.А. Карпова. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.-320 с.;
3. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М., 2013. – 300с.;
4. Голубев А.П. Английский язык: учеб.пособие для студ.сред.проф.учеб.заведений\ А.П. «Академия», 2009. – 336 с.;

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

.Интернет-ресурсы:

1. www.dreameenglish.com
2. www.ediscio.com

Пронумеровано, скреплено и

заверено печатью 30

документ

Директор

Иванов И.И. Чупрова

«31» 08 2018 г.

