

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 10.03.2020 14:33:07 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9076c51nac1068ba9a110c6c519 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование дисциплины	Иностранный язык
код, специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин технологии
продукции общественного питания

Разработано на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Протокол № 6

от «06» июня 2020 года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Заместитель директора по ОСПО



Подпись Инициалы Фамилия

Н. С. Грушина



Подпись

С.П. Боярская

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Шабанова Е.Ю. преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Чепаченко Н.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им. Г.В.Плеханова

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Бочарова М.В., преподаватель ГБ профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Краснодарский колледж электронного приборостроения»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. До изучения дисциплины	4
1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины	4
1.5. Результаты освоения учебной дисциплины.	4
1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:	5
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский язык)	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
3.2. Информационное обеспечение обучения	14
3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО Технология продукции общественного питания базового уровня подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

1.3. До изучения дисциплины

студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Русский язык и Литература, История при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе компетенциями сформированными при изучении дисциплин

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации 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.

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.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТА ОБУЧЕНИЯ
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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.

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТА ОБУЧЕНИЯ
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 178 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 162 часов;

самостоятельная работа обучающихся 7 часов;

консультации 9 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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)	178
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
Практические занятия	154
Контрольные работы	8
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	7
в том числе:	
- составление диалогов, меню, приглашений на английском языке по теме;	4
- чтение и перевод аутентичного языкового материала по теме;	2
- работа с учебником, со справочной литературой и другими источниками информации, в том числе компьютерной (подбор материала для написания реферата или сообщения по выбранной теме и т.д.)	1
Консультации	9
Промежуточная аттестация - в форме дифференцированного зачета, проводимого за счет часов, отведенных на освоение дисциплины	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский язык)

Коды ОК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ОК 2-5	Раздел 1. Повторительный курс		6	-
		Практические занятия Правила чтения гласных и согласных. Лексика по теме. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	2	-
		Биография. Семья	2	-
		Квартира	2	-
	Раздел 2.Профессиональная сфера		46	-
ОК 3,6	Тема 2.1 Моя будущая профессия	Практические занятия Моя будущая профессия.	2	-
		Персоналресторана	2	-
		Речевой этикет официанта	2	-
		Лексика по теме. Словообразование. Обстоятельство. Предлогиместа и времени.	2	-
ОК 4-8	Тема 2.2 Название продуктов питания и блюд	Практические занятия Продукты питания	2	-
		Лексика по теме: «Овощи, зелень, специи, приправы». Кулинарные характеристики. Страдательный залог. Причастие I, II.	2	-
		Фрукты и ягоды	2	-
		Множественноечислосуществительных. Числительные	2	--
		Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Блюда из мяса и дичи	2	-
		Лексика по теме: «Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Кулинарныехарактеристикимясныхблюд»	2	-
		Причастие прошедшего времени, его функции и перевод. Страдательныйзалог	2	-
		Лексика по теме: «Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбы. Модальные глаголы.	2	-

Коды ОК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ОК 4		Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики блюд. Прошедшее неопределенное время.	2	-
ОК 6,8	Тема 2.3 Речевой этикет	Практические занятия Встреча и приветствие гостей. Приглашение в зал. Предложение меню, места	2	-
		Рекомендации блюд, вин, напитков. Диалоги по предложению мясных и рыбных блюд	2	-
ОК 4-8	Тема 2.4 Молочные, крупяные, яичные блюда и кондитерские изделия	Практические занятия Лексика по теме: «Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты»	2	-
		Лексика по теме: «Качественная характеристика молочных, крупяных и яичных блюд». Модальные глаголы и их заменители	2	-
		Лексика и диалоги по теме: «Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики продуктов». Местоимения some, any и их производные	2	-
ОК 2-4,6,8	Тема 2.5 Предложение блюд и напитков	Практические занятия Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту	2	-
		Лексика по теме: «Холодные и горячие напитки. Качественные характеристики напитков»	2	-
		Лексика по теме: «Вина и коктейли. Этикет». Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.	2	-
		Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у барной стойки. Речевой этикет: приветствие, тосты, поздравление».	2	-
		Контрольная работа по разделам 1,2	2	-

Коды ОК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	Раздел 3. Социально-культурная сфера		11	
ОК 1-3,6	Тема 3.1 Сервировка стола	Практические занятия Лексика по теме: «Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола». Предлог for с существительным.	2	-
		Лексика по теме: «Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак)».	2	-
		Лексика по теме: «Сервировка стола к обслуживанию ленча, обеда, ужина». Предлогиместа.	2	-
		Лексика по теме: «Сервировка стола к спецобслуживанию». Многозначностьслов.	2	-
		Разговорная практика. Лексика по теме: «Сервировка стола и обслуживание». Предложениеменюзавтрака, обеда, ужина.	2	-
ОК 2-4		Самостоятельная работа Предлагается составить план-схему сервировки	1	-
	Раздел 4. Профессиональная сфера		40	
ОК 2-4,6,7	Тема 4.1 Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете	Практические занятия Лексика по теме: «Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы».	2	-
		Лексика по теме: «Завтрак». Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского)	2	-
		Разговорная практика. Диалоги по теме: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	2	-
		Лексика по теме: «Обед. Ленч». Составление меню обеда (ленча). Предложение блюд	2	-
		Лексика по теме: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ленч в специализированном кафе».	2	-
		Лексика по теме: «Составление и предложение меню для ужина».	2	-

Коды ОК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		Диалоги по теме: «Составление и предложение меню для ужина».	2	-
		Разговорная практика. Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	2	-
		Лексика по теме: «В баре. Предложение и выбор напитков».	2	-
		Диалоги по теме: «В баре. Предложение и выбор напитков».	2	-
ОК 2,3,7	Тема 4.2 Диетическое питание	Практические занятия Лексика по теме: «Диетическое питание».	2	-
		Лексика по теме: «Составление диетического меню»	2	-
		Разговорная практика. Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Лечебное меню», «В детском кафе»	2	-
ОК 6	Тема 4.3 Этикет профессионального общения	Практические занятия Этикет письменного общения	2	-
		Письмо-запрос. Письмо-подтверждение	2	-
		Лексика по теме: «Специальное обслуживание».	2	-
		Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Заказ по телефону».	2	-
		Диалоги по теме : «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибка в счете». «Выражения извинения, сожаления»	2	-
ОК 3, 5		Самостоятельная работа Предлагается составить написание письма о предварительном заказе	2	-
		Контрольная работа по разделам 3, 4	2	-
	Раздел 5. Социально-культурная сфера		12	
ОК 4,5	Тема 5.1 Страноведение	Практические занятия Страноведение Лексика по теме: «Географическое положение Великобритании. Климат».	2	-
		Политическое устройство Великобритании	2	-
		Традиции и обычаи в Великобритании	2	-

Коды ОК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
		Культурная жизнь в Великобритании.	2	-
		Достопримечательности Лондона	2	-
		Рестораны Лондона	2	-
	Раздел 6. Деловой английский		12	
ОК 2-4	Тема 6.1 Путешествие	Практические занятия Лексика по теме: «Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета»	2	-
		Лексика по теме: «Путешествие на поезде, самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту».	2	-
		Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером».	2	-
		Диалоги: «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	2	-
ОК 8		Самостоятельная работа Предлагается чтение и перевод аутентичного текста о Великобритании	2	-
		Контрольная работа по разделам 5, 6	2	-
ОК 1-7	Раздел 7. Профессиональная сфера		30	
	Тема 7.1 Кухни народов мира	Практические занятия Лексика по теме: «Русская национальная кухня. Украинская национальная кухня».	2	-
		Лексика по теме: «Кавказская национальная кухня».	2	-
		Лексика по теме: «Традиционные английские блюда»	2	-
		Лексика по теме: «Национальные напитки», «Чай по-английски».	2	-
		Лексика по теме: «Особенности питания американцев»	2	-
		Диалоги и ситуации по теме: «Меню дневного рациона для американских туристов».	2	-

Коды ОК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ОК 3,8		Лексика по теме: «Немецкая кухня»	2	
		Диалоги по теме: «Немецкая кухня»	2	-
		Лексика по теме: «Итальянская кухня».	2	-
		Диалоги и ситуации по теме: «Итальянская кухня»	2	-
		Лексика по теме: «Скандинавская кухня». Диалоги и ситуации по теме. Особенности питания и шведский стол.	2	-
		Французская кухня. Лексика по теме: «Французская кухня». Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона французских туристов.	2	-
		Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока	2	-
		Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги и ситуации по теме: «Особенности обслуживания, подачи блюд».	2	-
		Самостоятельная работа Написание реферата по предложенным темам	2	-
	Раздел 8. Деловой английский		12	
ОК 3-5	Тема 8.1 Гостиничные службы	Практические занятия Город. Диалоги и лексика по теме	2	-
		Формы причастия настоящего и прошедшего времени в кулинарных рецептах	2	-
		Лексика по теме: «Службы гостиницы (обзорные занятия). Тематические диалоги»	2	-
		Распространенное определение и дополнение	2	-
		Урегулирование жалоб. Лексика и диалоги по теме: «Урегулирование жалоб».	2	-
		Контрольная работа по разделам 7, 8	2	-
	Консультации		9	

Коды ОК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрена)</i>		Не предусмотрена	
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрена)</i>		Не предусмотрена	
		Всего:	178	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Кабинет иностранного языка № 24, 11 (для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ) : Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (посадочных мест), табло (переносной), проектор (переносной), оутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, табло (переносной), табло (переносной), переносные учебно-наглядные пособия, программное обеспечение: операционная система Windows 10, пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus, антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие. - Москва: Проспект, 2017.-248с.
2. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. - М.Издательский центр «Академия»,2014.-319с.
3. Голубев А.П. Учебное пособие для студ. сред. учеб.заведений:-М.Издательский центр «Академия»,2016.-336с.
4. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 376с.

Дополнительные источники:

1. Лабода Т.Е. Английский язык. Весь школьный курс в таблицах: учебное пособие. _Минск: Современная школа, 2014.-256с.
2. Николенко Т. Тесты по грамматике английского языка – М.: Айрис-пресс, 2014,208с.
3. Борисова Л.И. Ложные друзья переводчика. Учебное пособие по научно-техническому переводу. – М.: НВИ-ТЕЗАУРУС, 2014.-246с.
4. Карпова Т.А. Английский для колледжей: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014.-195с.
5. Абакумова Л.В. Английский язык. Конспекты занятий по курсу «Дети и молодёжь в англоязычных странах : жизнь, проблемы, права и обязанности»элективныйкурс.г. Волгоград: Учитель,2014.-183с.
6. Блох.М.Я. Практикум по английскому языку: грамматика: сборник упражнений М.Я Блох, А.Я. Лебедева, В.С.Денисова.-М.:Астрель, 2014.-238.
7. Иванова.И.П. Теоретическая грамматика современного английского языка: учебник/ И.П.Иванова, В.В.Бурлакова, Г,Г.Почепцов.-М.:Высшая школа,2014.-312с
8. Клоуз.Р.А.Справочник по грамматике для изучающих английский язык: пособие для учителя/ Р.А.Клоуз.2014.-352с.
9. Лингвистический энциклопедический словарь.-М.: «Советская энциклопедия»,2009.-254с.
10. Иностранные языки в школе. Журнал учрежден Минобразованием и науки РФ.
11. Swan M.Practical English Usage/Oxford University Press,2009,167с.

Интернет-ресурсы:

12. Электронные ресурс «электронная книга регистрация путешествий». Форма доступа: <http://www.lonelyplanet.com/worldguide/destinations/europe/england>;
13. Электронный ресурс Полезные веб-ресурсы и материалы в помощь преподавателям. Форма доступа: <http://www.britishcouncil.org/japan-trenduk-ukcities.htm>
14. Электронный ресурс Википедия Энциклопедия на английском языке. Форма доступа: http://en.wikipedia.org/wiki/History_of_London

3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
5.1 Страноведение	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильмов Introduction to Britain and Multicultural Britain
7.1 Традиционные английские блюда	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма Food

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	составление монологов и диалогов по темам; экспертная оценка
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	выполнение заданий на проверку понимания (ответы на вопросы, мультिवыбор); экспертная оценка
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	выполнение тестовых заданий; экспертная оценка
Знания:	
Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Тесты на знание грамматики и лексики; экспертная оценка

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине Иностранный язык

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе рассмотрения и одобрения
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.