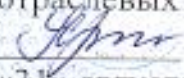
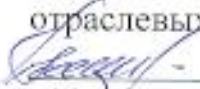


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»
И. о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УПР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 Иностранный язык (английский язык)
Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения — очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

с. Ст. Дрожжаное, 2020г.

Рабочая программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС предназначенной для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчик: Чернова С.М. – преподаватель ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения общеобразовательных дисциплин.

Протокол №1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Д.К. Аббаева

Рабочая программа рассмотрена и принята на заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол №1 от «31» августа 2020г.

№	СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
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 программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины предназначенный для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование следующих общих и общеучебных компетенций:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы

и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2);

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести

за них ответственность (ОК 3);

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4);

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);

- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7);

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9);

- исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний (для юношей) (ОК 10).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить со словарём 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 словарём) иностранных текстов профессиональной направленности;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

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:	
- практические занятия	162
- контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Введение	2(2)		
Тема 1.1. Вводно коррективный курс	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.	2	1
Раздел 2. Основной курс. Социально-бытовая тематика	6 (3)		
Тема 2.1. Биография	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Биография. Семья. Квартира. Техникум. Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.	6	2
Раздел 3. Покупки	20 (6)		
Тема 3.1. В супермаркете	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: В супермаркете. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты и ягоды. Качественные характеристики. Артикли. Указательные местоимения. Present Simple. Отрицательная форма предложения. Виды вопросов.	4	2
Тема 3.2	Самостоятельная работа: Составить диалог продавца с покупателем	2	
	Содержание учебного материала		

На восточном рынке.	Практические занятия: Восточные рынки. Плавающие рынки Бангкока. Рынок Прованса. Рынки Маракеша. Качественные характеристики. Множественное число имен существительных, надежные предлоги. Словосочетания и т.д. Числительные (количественные, порядковые, дробные)	4	2
Тема 3.3 Мясные продукты, рыбные продукты и молочные продукты. Рыба.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба, продукты моря. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Времена simple tenses.	6	2
Тема 3.4 Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2	2
Тема 3.5 Покупки в США и Великобритании	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Покупки в США и Великобритании. Правила.	4	2
Раздел 4. Из истории блюд.	4		
Тема 4.1 Из истории появления блюд.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: История возникновения блюд. Пища. Хот дог. Сэндвич. Жевательная резинка.	4	2
Раздел 5. В ресторане. 18(9)			
Тема 5.1 В ресторане	Содержание учебного материала		

	Практические занятия: Рестораны в Москве. Столовая колледжа. Заказ столика в ресторане. Описываем ресторан. Названия профессий работников ресторанов. Составление меню. Предлоги места. Much/many/little/few. Past Simple Модальные глаголы. Причастие 1 и 2 формы.	8	2
Тема 5.2 Встреча гостей.	Самостоятельная работа: Составить диалог официанта с клиентом, Изучите предложенное меню и сделайте заказ, Составить сборник кулинарных рецептов Содержание учебного материала Практические занятия: Приветствие гостей. Организация. Модальные глаголы. оборот to be going to. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Посуда.	16	
Тема 5.3 Бар.	Самостоятельная работа: Составить меню праздничного стола, Составить инструкцию по сервировке стола Содержание учебного материала Практические занятия: Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные). Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Посуда для бара. Вина. Коктейли. рецепты коктейлей. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Can/could/shall/would you like...	5	2
Тема 5.4 Сыры. Десерты.	Самостоятельная работа: Составить рекомендацию вина для клиента, Перевод меню ресторана на Трафальгарской площади Содержание учебного материала Практические занятия: Описание сыров, десертов. Рекомендации гостям ресторана. Some/any/no	4	2
Раздел 6. Приготовление пищи. 14(11)			
Тема 6.1 На кухне.	Содержание учебного материала		
Тема 6.2	Практические занятия: Посуда и кухонная утварь. Кухонное оборудование. Описываем кухню. Содержание учебного материала	4	2

Приготовление пищи.	Практические занятия: Методы и приемы приготовления пищи. Рецепты. Описание блюд. Меню. Проблемы с едой. Степени сравнения прилагательных и наречий. Future Simple.	9	2
	Самостоятельная работа: Составить рецепт закуски или салата, Составить рецепт первого или второго блюда, Составить кроссворд на темы «Первые и вторые блюда», «Закуски и салаты», «Напитки и десерты»	9	
	Контрольная работа	1	
Раздел 7. Кухни мира 16(9)			
Тема 7.1 Как и что едят в Великобритании и США?	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Американская кухня. Британская, русская кухня. Паб. Манеры за столом. Английский чай. обороты either ... or/ neither ... nor	12	2
	Самостоятельная работа: Реферат или глоссарий по темам, Презентация «Как и что едят британцы»	6	
	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Русская кухня. Работники русской кухни. Предлогat, in, on, to	4	2
Тема 7.2 Русская кухня	Самостоятельная работа: Реферат «Традиционная русская кухня», Глоссарий «Русская кухня», Составить меню для ресторана с русской кухней	9	
Раздел 8. Моя профессия. 8(9)			
Тема 8.1. Профессия повара.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия: Моя профессия – повар. Как я попал в кулинарию. Анкета при устройстве на работу. Написание письма для устройства на работу. Поиск нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Герундий. Сложное дополнение. Сложное подлежащее. Лексика. Фонетика	8	2

	Самостоятельная работа: Написать сочинение о будущей профессии, Составить резюме, Составить инструкцию «Техника безопасности на производстве», Составить кроссворд по теме «Моя профессия повар»	
Раздел 9. Инструкции по технике безопасности, руководства		6
Тема 9.1.		
Техника безопасности	Содержание учебного материала Практические занятия: Рабочее место. Объяснения и инструкции. Здоровье и безопасность на производстве.	6 2
Раздел 10.Здоровое питание.		
10(10)		
Тема 10.1.		
Здоровая еда.	Содержание учебного материала Практические занятия: Здоровое питание. Лексика на тему здоровая еда. Опасная еда. Вода – источник жизни. Причастие и инфинитив.	10 2
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Различия в кулинарии терминологии британского и американского вариантов английского языка», Подготовить реферат о вегетарианстве, Подготовить реферат о пользе и вреде сладостей, Подготовить реферат о диетическом питании	10
Раздел 11.Речевой этикет.		
6(4)		
Тема 11.1.		
Этикет.	Содержание учебного материала Практические занятия: Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу, встреча гостей, и т.д.	6 2
Раздел 12. Страны изучаемого языка		
32(21)		
Тема 12.1		
Соединенное королевство великобритании и северной Ирландии	Содержание учебного материала Практические занятия: Великобритания. Лондон. Климат. Население. История. Города. Транспорт. Культура. Традиции. Достопримечательности. Известные люди страны. Образование. Временные формы глагола в страдательном залоге. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков.	5 2

Тема 12.2 США	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Вашингтон. Политический строй Америки. История. Погода. Города. Население. Образ жизни. Достопримечательности. Известные люди страны. Образование. Герундий. Причастия I, II. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков.	5	2	
Тема 12.3 Австралия. Новая Зеландия.	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Географическое положение, политическая система. История. Обычаи и традиции. Предлоги, передающие падежные отношения. Употребление предлогов с глаголами. Инфинитив. Лексика. Фонетика.	6	2	
Тема 12.4 Канада.	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Географическое положение, политическая система Канады. История. Города. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков.	5	2	
Тема 12.5 Наше государство.	Контрольная работа	1		
	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Географическое положение, политическая система Российской Федерации. История. Города. Лексика. Фонетика.	10		
Раздел 14. Техника перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности		20		
Тема 14.1.	Содержание учебного материала			

Перевод текстов	Практические занятия: Перевод текстов проф. направленности. Лексические проблемы перевода. Раскрытие значения слова. Выбор слова. Синонимы и антонимы в переводе. Иностранные слова в переводе. Передача имен собственных, реалий и фразеологических единиц в переводе. Грамматические проблемы перевода. Особенности перевода имен существительных, глаголов, прилагательных, местоимений, числительных, предлогов. Перевод страдательного залога. Изменение синтаксической структуры предложения при переводе. Машинный перевод, перспективы и границы его использования. Принципы и методика машинного перевода. Организация интерактивного режима работы пользователя с программой средой в условиях машинного перевода текстовой информации. Прямая и косвенная речь. Лексика. Фонетика. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков	19	2
	Дифференцированный зачет	1	
	Содержание учебного материала	162/81	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по иностранному языку.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- постоянные и сменные тематические стенды;
- карточки с грамматическими и лексическими упражнениями, тестовыми заданиями;
- накопительные папки;
- таблицы;
- плакаты;
- картинки, фотографии, альбомы, репродукции.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- магнитофон;
- видеомагнитофон;
- аудио- и видеокассеты;
- телевизор;
- мультимедийный проектор,
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Английский язык для технических специальностей / А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. – 5-е изд., стер.–М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. М.: Издательский центр «Академия», 2015
3. Английский язык для специалистов автосервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.С. Герасимук. – 2-е изд., испр. – Минск: Выш. шк., 2012.
4. Английский язык для технических вузов: Учебное пособие / Радовель В.А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
5. Англо-русский и русско-английский словарь для школьников-М. издательский центр «Евро-пресс»

6. Современный англо-русский русско-английский словарь- М. издательский центр «АЙРИС-пресс»

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).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	Умения:	2
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 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		практические занятия, участие в дискуссии, рассуждение на заданную тему, составление диалога
		практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка реферата, выполнение презентации
		практические занятия, разработка индивидуальных проектных заданий
		практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: работа с лексикой и текстами
		практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: составление плана-конспекта
		практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий, подготовка реферата
оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней		практические занятия, изложение изученной информации, пересказ текста
читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи		

описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа: оформление презентации
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 повседневно и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО.	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа: работа со справочной литературой

СОЦИАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ

Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.

- Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.

Основные источники

1. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания «English for Cooking and Catering»: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: 2015
2. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И. «Planet of English»: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО.-Москва: «Издательский центр «Академия», 2012.- 256с.
3. Английский язык для индустрии гостеприимства: Учебное пособие/Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н., Темякова В. В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015
4. Современный англо-русский русско-английский словарь- М. издательский центр «АЙРИС-пресс»
5. Англо-русский и русско-английский словарь для школьников-М. издательский центр «Евро-пресс»

Интернет-ресурсы:

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