

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол от
«24» 06 2019 г.
№ 23



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф. Б. Исламгалиев
Приказ № 20 от «20» 06 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.01.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»


2019г.


УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа ОУД.01.03 «Иностранный язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:
Макарова Т.И., преподаватель 1кк.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол
от «20» 06 2019 г. № 8
Председатель методической комиссии 

Рассмотрена на заседании методического совета протокол
от «21» 06 2019 г. № 23
Председатель методического совета 

Согласовано:
Зам. директора по УР  И. Н. Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общеобразовательным дисциплинам в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина «Иностранный язык» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК	Умения	Знания
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Нормативные акты, регулирующие отношения предприятия и государства.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осознание иностранного языка как духовной, культурной, нравственной основы иностранного менталитета
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	О профессиональном и личностном развитии
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение всеми видами речевой деятельности в разных коммуникативных условиях
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Овладение социальными нормами речевого поведения в различных ситуациях неформального межличностного и межкультурного общения, а также в процессе индивидуальной, групповой, проектной деятельности.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	О единстве и многообразии языкового и культурного пространства мира, об основных функциях языка, о взаимосвязи языка и культуры, истории народа
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Владение всеми видами речевой деятельности: аудирование и чтение

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	175
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	117
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	58
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Повторение.			OK01 – OK09
Тема 1.1. Определение стартового уровня знаний	В том числе, практических занятий Алфавит. Транскрипция. Повторение правил чтения англ. звуков.	6	
Раздел 2. Иностранный язык – язык профессионального общения			OK01 – OK09
Тема 2.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	В том числе, практических занятий Множественное число существительных. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	7	
Тема 2.2. Социально-бытовая тематика. Мои друзья. Мой колледж. Рабочий день. Разговорная практика.	Множественное число существительных. Социально-бытовая тематика. Мои друзья. Мой колледж. Рабочий день. Разговорная практика.	7	OK01 – OK 09
Тема 2.3. Моя будущая специальность. Режим работы	Моя будущая специальность. Режим работы ресторана, кафе. Глагол to be.	7	OK01 – OK 09

ресторана, кафе.	Притяжательные местоимения my ,your. ОборотthisisЛичныеместоименияhe, she, they		
Тема 2.4 Продукты питания и характеристика блюд.	Притяжательные местоимения his,her Вопросительные слова what , where	7	OK01 – OK 09
Тема 2.5 Кухня. Оборудование: плиты, рабочие поверхности, холодильники, морозильные камеры, духовые шкафы, варочные панели.	Вопросительные и отрицательные предложения с tobe. Короткие ответы	7	OK01 – OK 09
Тема 2. 6 Персонал кухни: шеф повар, первый повар, су-шеф и т.д.	Вопросительные слова how , when, why, howmany , howmuch	7	OK01 – OK 09
Тема 2.7 Инструментарий кухни: колющие и режущие приспособления	Притяжательные местоимения our, their	7	OK01 – OK 09
Тема 2.8 Кухонные принадлежности: мерные ложки, мерные стаканы и доски	Глагол tohave . Вопросительные слова who, how old	7	OK01 – OK 09
Тема 2.9 Приборы и посуда для приготовления: кастрюли, сковородки, тостеры, фритюрницы, нагревательные лампы	PresentSimpleместоимениями I, we, they Неопределенный артикль	7	OK01 – OK 09
Тема 2.10 Сопутствующее оборудование: блендеры, миксеры и т.д.	Present Simple с местоимениями he , she , it	7	OK01 – OK 09
Тема 2.11 Основные действия на кухне: смешивать, размешивать, добавлять, пробовать и т.д.	Вопросительные и отрицательные предложения в PresentSimple	7	OK01 – OK 09
Тема 2.12 Основные действия на кухне: отбивать, охлаждать, нагревать и т.д.	Объектные местоимения	7	OK01 – OK 09
Тема 2.13 Вкусовая характеристика блюд: соленый, горький, острый, сладкий, послевкусие	Указательные местоимения	7	OK01 – OK 09
Тема 2.14 Меры измерения.	Present simple, I you they Вопросительное слово where	6	OK01 – OK 09
Тема 2.15 Техника безопасности на кухне: уколаться, поскользнуться, обвариться, пораниться	The time, negative sentences Present Simple	7	OK01 – OK 09
Тема 2.16 Мясные продукты: говядина, грудинка, ветчина, свинина; разделка туши.	Object pronounce it, them; question words: where, who, how, how many; answers because	7	OK01 – OK 09
Тема 2.17 Морепродукты	Socials expressions	6	OK01 – OK 09
Тема 2.18 Молочные продукты: сыры йогурты	Numbersandpriceshowmuch Числаицены. Вопрос: сколько? Неисчисляемые существительные	7	OK01 – OK 09
Тема 2.19 Фрукты. Блюда и	Days of the week Дни недели	6	OK01 – OK 09

напитки из фруктов			
Тема 2.20 Овощи: корнеплоды, листовые, травы, замороженные и консервированные овощи	There is, There are Past Simple to be/ was, were	7	OK01 – OK 09
Тема 2.21 Десерты: шоколад, мороженое, ваниль	Past Simple regular verbs Простое прошедшее, правильные глаголы	7	OK01 – OK 09
Тема 2.22 Десерты: торты, пироги, пудинги	Past simple irregular verbs Простое прошедшее, неправильные глаголы	6	OK01 – OK 09
Тема 2.23 Бульоны	Questions and negatives, short answers Вопросительные и отрицательные предложения. Короткие ответы	6	OK01 – OK 09
Тема 2.24 Супы	Can/ can't request and offers Модальные глаголы просьбы и предложения чего-либо	7	OK01 – OK 09
Тема 2.25 Соусы: виды и способы приготовления	Want, like and would like. Речевые клише	6	OK01 – OK 09
Тема 2.26 Салаты: виды и способы приготовления	Present Simple and Present Continuous; Questions and answers Простое Настоящее время и Настоящее не совершенного вида	7	OK01 – OK 09
Тема 2.27 Мясо. Способы приготовления: на открытом огне, Обжаривание мяса в духовке, запеченные продукты	Present Continuous for future Настоящее не совершенного вида для будущего времени	7	OK01 – OK 09
Тема 2.28 Жарка средняя и глубокая, приготовление продуктов на пару	Revision Present Past and Future Повторение: Настоящее, Прошедшее и Будущее в системе английских времен.	7	OK01 – OK 09
Тема 2.29 Меры веса, соотношение температурных шкал	Revision Present Past and Future Повторение: Настоящее, Прошедшее и Будущее в системе английских времен.	7	OK01 – OK 09
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
Всего		175	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины
Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете «Иностранного языка».

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя.

Рабочие места обучающихся.

Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования.

Мебель для использования аппаратуры.

Технические средства обучения

Компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, колонки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Карпова Т.А. Englishforcolleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-12-е издание, перераб., и доп - М.: «Кнорус», 2015.-288с.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = Englishforcookingandcatering : учеб.пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -8-е изд., стер.- М.: Академия,2014.-320с./

3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 13-е изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2013.-336с.

4. Афанасьева О.В. Английский язык.10 класс: учеб.дляобщеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].3-е изд.-М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2014.-224с.

5. Английский язык.11 класс:учеб.дляобщеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.
www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

2. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htmwww.handoutsonline.com

3. www.english-to-go.com (for teachers and students) www.bbc.co.uk/vidonation (authentic video clips on a variety of topics) www.icons.org.uk

4. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher’s Portfolio www.standart.edu.ru

5. www.internet-school.ru www.onestopenglish.com - www.macmillan.ru.

6. www.hltag.co.uk (articles on methodology)

7. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more) www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

8. www.longman.com

9. www.oup.com/elt/naturalenglish

10. www.oup.com/elt/englishfile

11. www.oup.com/elt/wordskills

3.2.3. Дополнительные источники

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2014.-272с.(Серия «English»).

2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -7-е изд.,- СПб.:Каро,2011.-576с.- (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -2-е изд. -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2013-244с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум (1200-1400 лексических единиц); - грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности. <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно-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. 	<p>Сформированность</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексического минимума (1200-1400 лексических единиц); - грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности. <p>Умение</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно общаться (устно-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. 	<p>Текущий контроль в форме тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

