

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 «27» 08 2020 г.  
№ 32



Ю.А. Митько  
2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.01.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2020 г.

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:

Скобарина Н.А., Карпова А.А

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол  
от «26» 06 2020г. № \_\_\_\_\_

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

Рассмотрена на заседании методического совета протокол  
от «27» 08 2020г. № 32

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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам практики
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Использует все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализует планы деятельности; выбирает успешные стратегии в различных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уметь самостоятельно оценивать и принимать решения в команде, определяющие стратегию поведения с коллегами, с учетом гражданских и нравственных ценностей; эффективно разрешать конфликты.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Позитивная динамика достижений в процессе профессиональной деятельности; результативность самостоятельной работы.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий.

## 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

<b>Раздел 1. Повторение.</b>		<b>28/10</b>	
Тема 1.1. Определение стартового уровня знаний		2	OK02 , OK 04
	Алфавит. Транскрипция. Повторение правил чтения англ. звуков.		
Тема 1.2 Приветствие/ прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	4	OK02, OK04, OK06
Тема 1.3 Моя семья, семейные отношения.	Моя семья, семейные отношения. Артикль. Исчисляемые и неисчисляемые имена существительные. Единственное и множественное число имен существительных.	4	OK02, OK 04, OK05, OK06
Тема 1.4. Друзья, хобби	Друзья, хобби Конструкция There is/are	4	OK02 – OK 04
Тема 1.5. Распорядок дня студента	Распорядок дня студента Числительные. Количественные, порядковые, дробные. Дата, время.	4	OK02, OK 05
Тема 1.6 Моя будущая специальность.	Моя будущая специальность. Многозначность глаголов «to be/to have»	4	OK02 , OK 04
Тема 1.7 Описание учебного заведения	Описание учебного заведения (здание, обстановка, оборудование) Степени сравнения имен прилагательных	4	OK02 – OK 04
	<i>Самостоятельная работа:</i> Проект: Идеальное учебное заведение	10	
<b>Раздел 2 «Организация общественного питания»</b>		<b>12/10</b>	
Тема 2.1 Персонал индустрии общественного питания	Характеристика персонала индустрии общественного питания Личные, притяжательные, возвратные местоимения Объектный падеж	6	OK01 – OK 03, OK06,OK07, OK09
	<i>Самостоятельная работа:</i> Презентация предприятия общественного питания ( ресторана, кафе )	10	
Тема2.2 Персонал кухни	Знакомство с персоналом кухни Указательные местоимения. Неопределенные местоимения. Производные от Some, any, no, every	6	OK04 , OK06
<b>.Раздел 3 «Инвентарь»</b>		<b>12</b>	
Тема 3.1 Инструментарий кухни.	Колющие, режущие приспособления, Доски. Present Simple Tense. Случаи употребления, образование	4	OK02, OK04, OK07,OK09
Тема 3.2 Инструментарий кухни.	Мерные ложки, стаканы Present Simple Tense.: negative sentences Present Simple	4	OK02, OK04, OK07,OK09
Тема 3.3 Посуда и приборы	Посуда и приборы(фужеры, бокалы, стаканы) Типы вопросов. Вопросительные слова.	4	OK02, OK04, OK07,OK09

	Краткие ответы		
<b>Раздел 4 «Оборудование»</b>		<b>12/10</b>	
Тема 4.1 Рабочие поверхности.	Плиты. Холодильники Местоимения one, each, other, another	6	OK02, OK 04, OK05, OK08, OK09
Тема 4.2 Сопутствующее оборудование.	Блендеры, миксеры и т.д. Союзы «either... or, neither... nor»	6	OK02, OK 04, OK05, OK08, OK09
	<i>Самостоятельная работа:</i> Кроссворд на тему «Оборудование»	10	
<b>Раздел 5 «Методы приготовления пищи»</b>		<b>14</b>	
Тема 5.1 Основные действия на кухне	Подготовка продуктов к процессу приготовления. Present Continuous Случаи потребления. Образование	6	OK01 – OK 09
Тема 5.2 Меры измерения. Температурные шкалы	Меры измерения. Температурные шкалы. Местоимения Much/Many/A lot of Few/A few Little/A little	4	OK01 – OK 05,OK09
Тема 5.3 Техника безопасности на кухне	Правила безопасности на кухне. Времена группы Continuous (Present, past, future)	4	OK01 – OK 05
<b>Раздел 6 «Продукты питания»</b>		<b>26/14</b>	
Тема 6.1 Мясные продукты.	Разделка туши. Степени прожарки Предлоги места и направления Предлоги времени	4	OK05, OK 04
	<i>Самостоятельная работа:</i> Проект Мясная лавка	8	
Тема 6.2 Морепродукты.	Способы приготовления: обжаривание/ запекание; в духовке/на открытом огне Причастия 1 и 2	4	OK04 , OK 06
	<i>Самостоятельная работа:</i> Презентация блюда из морепродуктов	6	
Тема 6.3 Молочные продукты	Разновидность молочных продуктов Past Simple Tense Употребление и образование	4	OK04, OK 06
Тема 6.4 Фрукты	Виды нарезки фруктов Глаголы «to be», «To have» в прошедшем времени	4	OK04 , OK 06
Тема 6.5 Овощи, травы, специи	Виды овощей, трав и специй. Модальные глаголы	6	OK04 , OK 06
Тема 6.6 Салаты, Соусы, Заправки	Разновидность Салатов, Соусов, Заправок .Повелительное наклонение	4	OK04 , OK 06
Тема 6.7 Супы, бульоны	Супы, бульоны Future Simple Tense Употребление и образование.	2	OK04 , OK 06
Тема 6.8 Десерты.	Сладости. выпечка Конструкция «to be going to do ...»	4	OK04 , OK 06

<b>Раздел 7 «Напитки»</b>		<b>4/8</b>	
Тема 7.1 Безалкогольные напитки	Безалкогольные напитки Многозначность глаголов Shall, will	2	OK02\,OK04,OK05,OK06
Тема 7.2 Алкогoльные напитки	Алкогoльные напитки Многoзначность глагола Would. Конструкция «I would like...»	2	OK02\,OK04,OK05,OK06
	<i>Самостоятельная работа:</i> Презентация коктейля.	8	
<b>Раздел 8 «Подача блюд»</b>		<b>8/6</b>	
Тема 8.1 Очередность подачи блюд	Очередность подачи блюд( подача первых блюд, подача основных блюд, подача десерта, подача напитков) Passive Voice	4	OK02\,OK04,OK05,OK06
Тема 8.2 Составление меню	Составление меню Согласование времен	4	OK02\,OK04,OK05,OK06
	<i>Самостоятельная работа:</i> Составить меню диетического питания	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
		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. English for colleges 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 = English for cooking and catering : 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.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].3-е изд.-М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники»,2014.-224с.

5. Английский язык.11 класс:учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.]. 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)
  1. [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
  2. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm) [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)
  3. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students) [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics) [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
  4. [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher’s Portfolio [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)
  5. [www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru) [www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) - [www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).
  6. [www.hltmag.co.uk](http://www.hltmag.co.uk) (articles on methodology)
  7. [www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language) [www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more) [www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)
  8. [www.longman.com](http://www.longman.com)
  9. [www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)
  10. [www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)
  11. [www.oup.com/elt/wordskills](http://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
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – лексический минимум (1200-1400 лексических единиц ); – грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов	Сформированность – лексического минимума (1200-1400 лексических единиц ); – грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов	Текущий контроль в форме тестирования.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

<p>профессиональной направленности. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно-письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить(со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;</li> <li>- пополнять словарный запас.</li> </ul>	<p>профессиональной направленности.</p> <p>Умение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно общаться (устно-письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить(со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;</li> <li>- пополнять словарный запас.</li> </ul>	
--	---	--