

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ
«Южный аграрный
техникум»

«Южный аграрный

О.В.Ванева

Приказ № 28 от 28.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

название учебной дисциплины

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	стр. 4
2. ДИСЦИПЛИНЫ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ	6
ДИСЦИПЛИНЫ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу.

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

В результате освоения 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 изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен знать:

– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 81 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1 <i>Продукты питания и способы кулинарной обработки</i>	Практические занятия	7	2
	Продукты питания и способы обработки.	1	
	Местоимения. Объектный падеж, неопределенные местоимения.	1	
	Простые нераспространенные предложения.	1	
	Простые предложения, распространенные .	1	
	Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные.	1	
	Безличные предложения	1	
	Понятие глагола-связки	1	
Тема 2 <i>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</i>	Практические занятия	5	
	Типы предприятий общественного питания, персонал. Лексика.	1	
	Имя существительное, основные функции .	1	
	Имена существительные во множественном числе.	1	
	Имена существительные во множественном числе. Исключения	1	
	Написание сочинения «Работа на кухне»	1	
Тема 3 <i>Составление меню. Названия блюд</i>	Практические занятия	5	
	Названия блюд. Лексика	1	
	Виды меню и структура меню.	1	
	Артикль: определенный, неопределенный.	1	
	Основные случаи употребления артикля.	1	
	Употребление существительных без артикля.	1	
Тема 4	Практические занятия	2	

Кухня. Производственные помещения и оборудование	Кухонное оборудование. Производственные помещения.	1
	Имена прилагательные.	1
Тема 5 Кухонная, сервировочная и барная посуда	Практические занятия	2
	Кухонная, сервировочная, барная посуда	1
	Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	1
Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане	Практические занятия	4
	Обслуживание посетителей. Презентация	1
	Количественные местоимения much, many	1
	Количественные местоимения few, a few	1
	Количественные местоимения little, a little	1
Тема 7 Система закупок и хранения продуктов	Практические занятия	2
	Система закупок и хранения продуктов.	1
	Времена группы Continuous	1
Тема 8 Организация работы официанта и бармена	Практические занятия	2
	Организация работы официанта .	1
	Неопределенные наречия.	1
Тема 9. Виды кухни мира и рецепты приготовления блюд	Практические занятия	5
	Кухни разных стран	1
	Совершенные времена глагола: настоящее время.	1
	Совершенные времена глагола: прошедшее время.	1
	Совершенные времена глагола: будущее время.	1
	Готовим и оформляем салаты. Простые холодные закуски	1

Тема 10 <i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	Практические занятия	5	2
	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для	1	
	Каша и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	1	
	Простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	1	
	Простые блюда из яиц и творога.	1	
Простые мучные блюда из теста с фаршем.	1		
Тема 11 <i>Приготовление блюд из рыбы.</i>	Практические занятия	3	
	Обработка рыбы. Спряжение глагола to be.	1	
	Полуфабрикаты из рыбы.	1	
Тема 12 <i>Приготовление супов и соусов.</i>	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы	1	
	Практические занятия	4	
	Наречия частности. Глаголы –шаблоны: want/ hope to do.	1	
	Как готовить бульоны и отвары.	1	
	Обслуживание посетителей. Презентация.	1	
Простые холодные и горячие соусы.	1		
Тема 13 <i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</i>	Практические занятия	4	
	Полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1	
	Выражение будущего в английском языке. like+infinitive.	1	
	Простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1	
	Простые блюда из домашней птицы.	1	
Тема 14 <i>Приготовление холодных блюд и закусок.</i>	Практические занятия	2	
	Готовим и оформляем салаты. Сравнение употребления for/ since.	1	
	Простые холодные закуски.	1	

Тема 15 <i>Приготовление сладких блюд и напитков.</i>	Практические занятия	2
	Простые холодные и горячие сладкие блюда.	1
	Простые горячие напитки. Прилагательное+ инфинитив.	1
	Контрольная работа.	1
Тема 16 <i>Подготовка к обслуживанию</i>	Практические занятия	2
	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола.	1
	Предлог for с существительным.	1
Тема 17 <i>Предметы сервировки</i>	Практические занятия	2
	Предметы сервировки.	1
	Сервировка стола к завтраку.	1
Тема 18 <i>Сервировка стола</i>	Практические занятия	3
	Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	1
	Предлоги места.	1
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Презентации.	1
Тема 19 <i>Сервировка стола</i>	Практические занятия	2
	Сервировка стола к спецобслуживанию (банкет, свадьба).	1
	Многочисленность слов.	1
Тема 20 <i>Разговорная практика</i>	Практические занятия	3
	Предложение меню: завтрак, обед, ужин.	1
	Составление и обыгрывание функциональных ситуаций.	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
Тема 21 <i>Обслуживание</i>	Практические занятия	2
	Обслуживание зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.	1
	Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма	1
Тема 22 <i>Завтрак</i>	Практические занятия	4
	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака.	1
	Будущее неопределенное время..	1
	Составление и обыгрывание функциональных ситуаций.	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
Тема 23 <i>Разговорная практика</i>	Практические занятия	2
	Диалоги: заказ английского завтрака, завтрак в буфете.	1
	Диалоги: заказ завтрака в номер.	1

Тема 24 <i>Обед</i>	Практические занятия	3	2
	Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд.	1	
	Кулинарные характеристики блюд. Причастие I настоящего времени.	1	
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника товароведа. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление и обыгрывание диалога.	1	
Тема 25 <i>Ужин</i>	Практические занятия	2	
	Ужин. Составление и предложение меню для ужина.	1	
	Кулинарные характеристики блюд. Настоящее продолжительное время	1	
Тема 26 <i>Разговорная практика</i>	Практические занятия	4	
	Диалоги: предварительный заказ, обслуживание банкета, заказ ужина в номер.	1	
	Настоящее продолжительное время. Утвердительная, вопросительная и отрицательная форма.	1	
	Отработка диалогов.	1	
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	1	
Тема 27 <i>Разговорная практика: в баре.</i>	Практические занятия	6	
	В баре.	1	
	Предложение и выбор напитков.	1	
	Диалоги: у барной стойки, в ночном баре, в специализированном (детском) баре.	1	
	Прошедшее продолженное время.	1	
	Составление и обыгрывание диалога.	1	
Тема 28 <i>Диетическое питание</i>	Практические занятия	4	
	Диетическое питание.	1	
	Составление диетического меню и предложение диетических блюд.	1	
	Составление диетического меню и предложение диетических блюд.	1	
	Кулинарные характеристики диетических блюд.	1	
Тема 29 <i>Разговорная практика</i>	Практические занятия	3	
	Диалоги: разговор с шефом ресторана,	1	
	Религиозные запреты, лечебное меню, в детском кафе.	1	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 30 <i>Специальное</i>	Практические занятия	6	
	Специальное обслуживание.	1	
	Этикет письменного общения.	1	
	Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение.	1	

<i>обслуживание</i>	Будущее продолженное время.	1	2
	Составление писем.	1	
	Составление писем.	1	
Тема 31 <i>Специальное обслуживание</i>	Практические занятия	6	
	Специальное обслуживание.	1	
	Заказ по телефону.	1	
	Диалоги: разговор с метрдотелем, предварительный заказ, аннулирование заказа.	1	
	Настоящее законченное время.	1	
	Составление и обыгрывание диалога.	1	
	Составление и обыгрывание диалога.	1	
Тема 32 <i>Деньги.</i>	Практические занятия	6	
	Деньги.	1	
	Расчет с посетителем.	1	
	Диалоги: официант, счет, пожалуйста.	1	
	Ошибка в счете, речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	1	
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника продавца.	1	
	Презентации. Составление и обыгрывание диалога.	1	
Тема 33 <i>Страноведение.</i>	Практические занятия	2	
	Страноведение.	1	
	Великобритания	1	
Тема 34 <i>Географическое положение</i>	Практические занятия	2	
	Географическое положение.	1	
	Климат.	1	
Тема 35 <i>Политическая система</i>	Практические занятия	3	
	Политическое устройство (парламент, политические партии).	1	
	Прошедшее завершённое время.	1	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 36 <i>Лондон</i>	Практические занятия	4	
	Лондон - столица Великобритании. Традиции и обычаи.	1	
	Культурная жизнь. Рестораны Лондона.	1	
	Обыгрывание функциональных ситуаций.	1	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
Тема 37 <i>Подготовка к</i>	Практические занятия	2	
	Подготовка к путешествию. Цель поездки.	1	

<i>путешествию</i>		
	Будущее совершенное время.	1
Тема 38 <i>Покупка билета</i>	Практические занятия	4
	Покупка авиабилета, железнодорожного билета, путешествие на поезде, на самолете.	1
	Таможенный и паспортный контроль в аэропорту.	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
	Подготовка монологических (диалогических) высказываний.	1
Тема 39 <i>Разговорная практика</i>	Практические занятия	3
	Диалоги: разговор о Великобритании с деловым партнером.	1
	Диалоги: отправляясь в деловую поездку в Великобританию, встреча с английским туристом в	1
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1
Тема 40 <i>Питание иностранных туристов в России</i>	Практические занятия	4
	Русская национальная кухня. Украинская национальная кухня.	1
	Дополнительные придаточные предложения.	1
	Кавказская национальная кухня.	1
	Кулинарные характеристики блюд. Согласование времен.	1
Тема 41 <i>Питание англичан</i>	Практические занятия	5
	Традиционные английские блюда.	1
	Кулинарные характеристики блюд. Определительные придаточные предложения.	1
	Национальные напитки.	1
	Чай по-английски. Союзы.	1
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	1
Тема 42 <i>Особенности питания американцев</i>	Практические занятия	4
	Диалоги: меню дневного рациона для американцев - туристов.	1
	Распространенный американский грамматический сленг.	1
	Традиционные американские блюда.	1
	Кулинарные характеристики.	1
Тема 43 <i>Питание немцев</i>	Практические занятия	5
	Немецкая кухня.	1
	Кулинарные характеристики.	1
	Диалоги. Условные предложения.	1
	Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	1
	Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	1
Тема 44 <i>Питание итальянцев</i>	Практические занятия	2
	Итальянская кухня.	1
	Кулинарные характеристики.	1

	Дифференцированный зачет	1	2
Тема 45 Скандинавская кухня	Практические занятия	2	
	Скандинавская кухня. Национальные блюда.	1	
	Особенности питания. Шведский стол.	1	
Тема 46 Французская кухня	Практические занятия	2	
	Французская кухня. Особенности питания. Меню дневного рациона французских туристов.	1	
	Диалоги и ситуации на тему. Придаточные предложения времени.	1	
Тема 47 Восточная кухня	Практические занятия	2	
	Восточная кухня. Особенности питания корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	1	
	Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	1	
	Дифференцированный зачет	1	3
	Самостоятельная работа:	81	
	Тема 1. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1	
	Тема 2. Составление плана сочинения «Работа на кухне».	4	
	Тема 3. Составление списков продуктов, входящих в меню.	3	
	Тема 4. Описание кухонного оборудования.	3	
	Тема 5. Перечисление сервировочной посуды.	2	
	Тема 6. Составление диалога между официантом и посетителем.	3	
	Тема 7. Составление предложений в двух временных формах.	2	
	Тема 8. Написание сочинения «Кухня Великобритании».	3	
	Тема 9. Написание рецепта закуски в будущем времени.	4	
	Тема 10. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	3	
	Тема 11. Составление таблицы с глаголом to be.	3	
	Тема 12. Составление обыгрывание диалога «Вежливые посетители ресторана».	3	
	Тема 13. Ведение словаря профессиональных терминов.	3	
	Тема 14. Составление и обыгрывание функциональных ситуаций.	2	
	Тема 15. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	3	
	Тема 16-18. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога. Презентации.	3	
	Тема 20. Составление и обыгрывание функциональных ситуаций. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	
		3	
	Тема 24. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника товароведа. Выполнение лексикограмматических упражнений. Составление и обыгрывание диалога.	2	
		2	
	Тема 25. Составление и предложение меню для ужина.	3	
	Тема 26. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника технолога.	2	

Тема 27. Составление и обыгрывание диалога.	2	
Тема 30. Составление писем.	3	
Тема 32. Ведение словаря профессиональных терминов, справочника продавца.	2	
Тема 36. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	
Тема 39. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	3	
Тема 44. Подготовка монологических (диалогических) высказываний.	3	
Тема 46. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 47. Обыгрывание функциональных ситуаций.	4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ПК;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

Дополнительная литература:

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик - 4-е изд., исправ.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с., ил.

Интернет – ресурсы:

1. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков.
2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
4. www.handoutsonline.com
5. www.english-to-go.com (for teachers and students)
6. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
7. www.icons.org.uk
8. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio
9. www.standart.edu.ru
10. www.internet-school.ru
11. www.onestopenglish.com -
12. www.macmillan.ru.
13. www.hlomag.co.uk (articles on methodology)
14. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
15. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
16. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
17. www.longman.com
18. www.oup.com/elt/naturalenglish
19. www.oup.com/elt/englishfile
20. www.oup.com/elt/wordskills
21. www.britishcouncil.org/learnenglish.htm
22. www.teachingenglish.org.uk
23. www.bbc.co.uk/skillswise N/
24. www.bbclearningenglish.com
25. www.cambridgeenglishonline.com
26. www.teachitworld.com
27. www.teachers-pet.org
28. www.coilins.co.uk/corpus
29. www.flo-joe.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p><i>В результате изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none">– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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.	<p>Устный опрос, экспертное наблюдение в ходе практических работ; отчеты по практическим работам; письменный опрос; тестирование; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>