

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.03 Иностранный язык

**ДЛЯ ПРОФЕССИИ 023.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомо-
бильного транспорта**

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, приказ Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2014 г. № 965.

1.2. Место дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык». Требования к результатам освоения учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык».

Данная программа ориентирована на достижение следующих целей:

1. **Развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

Речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в 4-х основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, письме и чтении); умений планировать свое речевое и неречевое поведение.

Языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения; увеличение объема использования лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях.

Социально-культурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка.

Компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации.

Учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знаний.

2. **Развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использование иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Изучение иностранного языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти, повышение общей культуры и культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка, формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом в коллективе.

Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуется в процессе

коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.

Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Одна из особенностей программы состоит в том, что в ее основании лежит обобщающе-развивающий подход к построению курса английского языка, который реализуется в структурировании учебного материала, в определении последовательности изучения этого материала, а также в разработке путей формирования системы знаний, навыков и умений обучающихся. Такой подход позволяет, с одной стороны, с учетом полученных в основной школе подготовки обобщать материал предыдущих лет, а с другой – развивать навыки и умения у обучающихся на новом, более высоком уровне.

Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на 2 модуля: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования и профессионально направленный (вариативный).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык»

Максимальная учебная нагрузка студента – **192** часов, в том числе: обязательная учебная аудиторная нагрузка студента **162** часов; самостоятельная работа студента – **30** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Объем учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	162
практические занятия	162
Самостоятельная работа (всего)	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03
«Иностранный язык» для специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

№	Раздел I. Вводно-коррективный курс 16 часов	Кол-во часов
1. Покупки		20
1	Практическое занятие №1 В супермаркете.	1
2	Практическое занятие №2 Употребление артиклей в английском языке.	1
3	Практическое занятие №3 Продуктовые магазины.	1
4	Практическое занятие №4 Обороты there is\ there are.	1
5	Практическое занятие №5 Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия	1
6	Практическое занятие №6 Кондитерские и хлебобулочные изделия.	1
7	Практическое занятие №7 Блюда из мяса, птицы и дичи.	1
8	Практическое занятие №8 Рыба, продукты моря.	1
9	Практическое занятие №9 Горячие и холодные рыбные блюда.	1
10	Практическое занятие №10 Множественное число существительных.	1
11	Практическое занятие №11 На азиатском рынке.	1
12	Практическое занятие №12 Продукты с восточного рынка.	1
13	Практическое занятие №13 Present Simple.	1
14	Практическое занятие №14 Пять типов вопросов в английском языке.	1
15	Практическое занятие №15 Разговорная практика: диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту.	1
16	Практическое занятие №16 Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли.	1
17	Практическое занятие №17 Фрукты.	1
18	Практическое занятие №18 Шопинг в Британии.	1
19	Практическое занятие №19 Разделительные и альтернативные вопросы.	1
20	Практическое занятие №20 Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам.	1
2. В ресторане		20
21	Практическое занятие №21 Рестораны национальных блюд в Москве.	1
22	Практическое занятие №22 Меню различных ресторанов.	1

23	Практическое занятие №23 Составляем меню кафе.	1
24	Практическое занятие №24 Participle II.	1
25	Практическое занятие №25 Past Simple.	1
26	Практическое занятие №26 В столовой техникума.	1
27	Практическое занятие №27 В ресторане.	1
28	Практическое занятие №28 В кафе самообслуживания.	1
29	Практическое занятие №29 Местоимения much (a lot of), many (a lot of).	1
30	Практическое занятие №30 Местоимения a little (little), a few (few).	1
3 семестр 30 часов		
31	Практическое занятие №31 Еда и напитки.	1
32	Практическое занятие №32 Блюда для завтрака.	1
33	Практическое занятие №33 Блюда для обеда.	1
34	Практическое занятие №34 Блюда для ужина.	1
35	Практическое занятие №35 Десертные блюда.	1
36	Практическое занятие №36 Модальные глаголы.	1
37	Практическое занятие №37 Пословицы о еде.	1
38	Практическое занятие №38 История происхождения хот дога.	1
39	Практическое занятие №39 Тест по теме «В ресторане».	1
40	Практическое занятие №40 Полезные советы «В ресторане».	1
3. Как и что едят в США и Великобритании		20
41	Практическое занятие №41 Что едят американцы.	1
42	Практическое занятие №42 Future Simple.	1
43	Практическое занятие №43 Что едят англичане.	1
44	Практическое занятие №44 Конструкция to be going to...	1
45	Практическое занятие №45 Британская кухня.	1
46	Практическое занятие №46 Степени сравнения прилагательных.	1
47	Практическое занятие №47 Английский завтрак.	1

48	Практическое занятие №48 Полезные советы «Хорошие манеры за столом».	1
49	Практическое занятие №49 Что значит быть культурным за столом для американца и для англичанина.	1
50	Практическое занятие №50 Английские пословицы о еде.	1
51	Практическое занятие №51 Чаепитие для британцев.	1
52	Практическое занятие №52 Пять типов вопросов.	1
53	Практическое занятие №53 Блюда из яиц.	1
54	Практическое занятие №54 Анекдоты на тему «Традиции питания для американцев и англичан».	1
55	Практическое занятие №55 Английский завтрак.	1
56	Практическое занятие №56 Степени сравнения прилагательных.	1
57	Практическое занятие №57 Традиционные английские блюда.	1
58	Практическое занятие №58 Традиционные американские блюда.	1
59	Практическое занятие №59 Тест по теме «Как и что едят в США и Великобритании».	1
60	Практическое занятие №60 Английские пословицы и поговорки о еде.	1
4.Русская кухня		20
61	Практическое занятие №61 Русская кухня.	1
62	Практическое занятие №62 Past Simple.	1
63	Практическое занятие №63 Past Simple Passive.	1
64	Практическое занятие №64 Особенности русской кухни.	1
65	Практическое занятие №65 Особенности русской кухни.	1
66	Практическое занятие №66 В русском ресторане.	1
67	Практическое занятие №67 Русские салаты.	1
68	Практическое занятие №68 Past Simple Passive or Past Simple Active.	1
		4 семестр 38 часов
69	Практическое занятие №69 Русские пословицы и поговорки о еде.	1
70	Практическое занятие №70 Обороты either nor/ neither nor.	1
71	Практическое занятие №71 Анекдоты на тему «В русском ресторане».	1
72	Практическое занятие №72 Блюда из традиционно русских продуктов.	1

73	Практическое занятие №73 Картофель.	1
74	Практическое занятие №74 Предлоги at, to, in, on.	1
75	Практическое занятие №75 Времена группы Simple.	1
76	Практическое занятие №76 Present Simple.	1
77	Практическое занятие №77 Past Simple.	1
78	Практическое занятие №78 Future Simple.	1
79	Практическое занятие №79 Тест по теме «Русская кухня».	1
80	Практическое занятие №80 Рыбные блюда в русской кухне.	1
5. Приготовление пищи		20
81	Практическое занятие №81 Готовимся к вечеринке.	1
82	Практическое занятие №82 Готовимся к вечеринке.	1
83	Практическое занятие №83 Present Simple or Present Continuous.	1
84	Практическое занятие №84 Что такое фондю.	1
85	Практическое занятие №85 Фондю из сыра.	1
86	Практическое занятие №86 Past Simple or Past Continuous.	1
87	Практическое занятие №87 Participle I and Participle II.	1
88	Практическое занятие №88 Смешанные кухни.	1
5 семестр 20 часов		
89	Практическое занятие №89 Происхождение какао.	1
90	Практическое занятие №90 Лимериксы по теме «Приготовление пищи»	1
91	Практическое занятие №91 Пословицы и поговорки о еде.	1
92	Практическое занятие №92 Методы приготовления пищи.	1
93	Практическое занятие №93 Местоимения each, every, all, everything, everybody.	1
94	Практическое занятие №94 Курятина – блюдо для каждого.	1
95	Практическое занятие №95 Майоран, душица.	1
96	Практическое занятие №96 Значение местоимения one (ones) в английском языке.	1
97	Практическое занятие №97 За столом.	1

98	Практическое занятие №98 Приготовление роллов из капусты (голубцы).	1
99	Практическое занятие №99 Тест по теме «Приготовление пищи»	1
100	Практическое занятие №100 Составление рецепта любимого блюда.	1
6. Обслуживание		20
101	Практическое занятие №101 Планируем меню.	1
102	Практическое занятие №102 Сервируем стол.	1
103	Практическое занятие №103 Выбор правильного вина.	1
104	Практическое занятие №104 Времена группы Perfect.	1
105	Практическое занятие №105 Present Perfect.	1
106	Практическое занятие №106 Present Perfect/ Past Simple	1
107	Практическое занятие №107 Future Perfect.	1
108	Практическое занятие №108 Past Perfect.	1
109	Практическое занятие №109 Подача вина в ресторане.	1
110	Практическое занятие №110 Меню ресторана на Трафальгарской Площади.	1
111	Практическое занятие №111 Анекдоты по теме «Обслуживание в ресторане».	1
112	Практическое занятие №112 Пословицы и поговорки по теме «Обслуживание».	1
113	Практическое занятие №113 Кукуруза.	1
114	Практическое занятие №114 Многозначность глагола to have.	1
115	Практическое занятие №115 Многозначности глагола to be.	1
116	Практическое занятие №116 Семейный обед.	1
117	Практическое занятие №117 Еда, которую можно есть руками.	1
118	Практическое занятие №118 Лимериксы по теме «Обслуживание».	1
119	Практическое занятие №119 Тест по теме «Обслуживание».	1
120	Практическое занятие №120 Встречаем гостей.	1
7. Моя профессия – повар		20
121	Практическое занятие №121 Моя профессия – повар.	1
122	Практическое занятие №122 Как я стал поваром.	1

6 семестр 34 часа		
123	Практическое занятие №123 Трудолюбие – шаг к успеху.	1
124	Практическое занятие №124 В поисках работы.	1
125	Практическое занятие №125 Заполнение резюме и заявления о приеме на работу.	1
126	Практическое занятие №126 Мой трудовой путь.	1
127	Практическое занятие №127 В центре занятости населения.	1
128	Практическое занятие №128 Инфинитив и инфинитивные обороты.	1
129	Практическое занятие №129 Герундий.	1
130	Практическое занятие №130 Отличие маргарина от масла.	1
131	Практическое занятие №131 Анекдоты на тему Моя профессия – повар.	1
132	Практическое занятие №132 Пословицы и поговорки о профессии повара.	1
133	Практическое занятие №133 Желатин.	1
134	Практическое занятие №134 План безопасного питания.	1
135	Практическое занятие №135 Правила хранения продуктов.	1
136	Практическое занятие №136 Истории о пяти знаменитых американских поварах.	1
137	Практическое занятие №137 Оборудование для поваров.	1
138	Практическое занятие №138 Блюда из овощей.	1
139	Практическое занятие №139 Тест по теме «Моя профессия – повар».	1
140	Практическое занятие №140 Как мы различаем вкус еды.	1
141	Практическое занятие №141 Кто лучший повар в моей семье?	1
8. Здоровое питание		20
142	Практическое занятие №142 Еда для здоровья.	1
143	Практическое занятие №143 Вегетарианство.	1
144	Практическое занятие №144 Как много сахара мы едим?	1
7 семестр 22 часа		
145	Практическое занятие №145 Как оставаться здоровым?	1
146	Практическое занятие №146 Как избавиться от лишнего веса?	1
147	Практическое занятие №147	1

	Кофеин вреден для сердца.	
148	Практическое занятие №148 В ресторане.	1
149	Практическое занятие №149 Содержание питательных веществ в основных продуктах питания.	1
150	Практическое занятие №150 Минералы и добавки.	1
151	Практическое занятие №151 Калории в различных продуктах.	1
152	Практическое занятие №152 Полезные и вредные продукты.	1
153	Практическое занятие №153 Сложное дополнение.	1
154	Практическое занятие №154 Причастие и инфинитив.	1
155	Практическое занятие №155 Специальные вопросы.	1
156	Практическое занятие №156 Животные жиры и рыбий жир.	1
157	Практическое занятие №157 Тест по теме «Здоровое питание».	1
158	Практическое занятие №158 Пословицы и поговорки на тему «Здоровое питание».	1
159	Практическое занятие №159 Морские овощи.	1
160	Практическое занятие №160 Витамины в продуктах.	1
161	Практическое занятие №161 Каши для завтраков.	1
162	Практическое занятие №162 Дифференцированный зачет.	1
		8 семестр 18 часов
	Всего	162

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации данной рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» необходим кабинет «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета: состав учебного оборудования в кабинете иностранного языка определяется действующими «Перечнями учебного оборудования по иностранному языку для общеобразовательных учреждений России», утвержденным Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места для студентов,
- шкаф для рационального размещения и хранения учебного оборудования,
- компьютер для преподавателя.

Технические средства обучения:

- учебники (по количеству обучающихся в группе);
- словари (двухязычные, по количеству обучающихся в группе).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. - Москва: Издательский центр «Академия», 2017.

3. 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., 2016.

4. 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.

Дополнительные источники

1. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений: Учебное пособие. – М.: «Каро», 2016

2. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: «Эксмо», 2016.

Для преподавателей

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

5. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.

6. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. — М., 2015

7. Щукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

8. Профессор Хиггинс. Английский без акцента (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Интернет-ресурсы

1. /www/study.ru

2. www.studyenglish.ru

3. www.1september.ru

4. http://www.visitbritain.com

5. http://www.britannica.com

6. www.answers.com/

7. http://englishlanguage/chat.ru

8. www.englishlanguage.ru

9. www.macmillanenglish.com/exams/for-students/ (тесты)