

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной
деятельности**

2017 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кособродский профессиональный техникум»

Разработчик:

Хромов Анатолий Борисович, преподаватель предметов профессионального цикла ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

Рассмотрено и рекомендовано к применению на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.

Председатель МК ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»



Макарова Н.С.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО, 2016 г.)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

должен уметь:

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;

- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; □ кратко передавать содержание полученной информации;

- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Тематический план и содержание занятий учебной дисциплины

Наименование темы	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
<p>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки (Cooking) 4 час.</p>	<p>Теоретический материал. 1.1 Фонетические трудности английского языка. Оптимизация процесса формирования навыков говорения при изучении английского языка. Письменная и устная речь.</p>	1
	<p><u>Практические занятия:</u> 1.2. Введение новой лексики по теме «Основные продукты питания и способы кулинарной обработки. Приготовление различных блюд. Развитие навыка аудирования и говорения. Задание: стр.10 -17 учить слова (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания). Лексика: Meat. Dairy products. Seafood.</p>	1
	<p>1.3. Развитие лексического навыка в рамках темы «Приготовление пищи» Задание пр. 3 стр.90; Повторить лексику стр.84-87 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>1.4 Развитие навыков говорения в рамках речевой ситуации «Преимущества и недостатки основных методов приготовления пищи» Задание: 1-7 стр. 92 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания) Развитие диалогической речи в рамках темы: Продукты питания и способы кулинарной обработки: Каши и гарниры (Cereals and side dishes).</p>	1
<p>Тема 2. Кухонная серверовочная и барная посуда. 2 час.</p>	<p>Теоретический материал. 2.1. Особенности освоения лексического материала по теме: Кухонная серверовочная и барная посуда. Модальные глаголы. Вопросительные и утвердительные предложения. Упр.8 Стр. 56 Продолженная форма глагола в английском языке. Степени сравнения прилагательных. Типы предложений. Конструкция to be going to. Степени</p>	1

	сравнения прилагательных.	
	Практические занятия. 2.2.. Серверовка стола. Закрепление новой лексики. Развитие диалогической речи в рамках темы. Стр.106 -108 учить слова (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	1
Тема 3. Meals in the USA and Great Britain (Как и что едят в США и Великобритании) 4 час.	Теоретический материал. 3.1. Особенности английской фонетики. Времена глаголов. оборот either... or, neither... nor. Предлоги. Раздаточный материал, конспект.	1
	Практические занятия: 3.1. Чтение и перевод текста «Как и что едят в США» Задание: упр. 4 стр. 45; стр.46 учить слова (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания) Упр. 3,4 стр. 47	1
	3.2. Чтение и перевод текста «Вкусовые предпочтения в Великобритании» Стр.48. Стр.49 учить слова (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	1
	3.3. Чтение и перевод текста «Британская (английская) кухня» Стр 50-51. Упр. 3 стр. 52; стр.51 учить слова (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания) Чтение и перевод текста «Полезные советы» в рамках речевой ситуации «Английская еда». Читать и переводить текст на стр. 61-63 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	1
Тема 4. Russian Cuisine (Русская кухня) 4 час	Практические занятия : 4.1. Введение лексики по теме «Русская кухня». Стр. 64-67 (Учебник Щербаковой Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания).	1

	<p>4.2. Развитие диалогической речи в рамках темы: «Меню ресторана «Русский стиль» Задание: выучить диалог по теме занятия. Закрепление лексики в диалогическом общении в рамках темы «Русская кухня». Стр 75 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>4.3. Чтение и перевод текста «Фирменные блюда русской кухни» Стр. 70 Стр.70 учить новые слова (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>4.4. Чтение и перевод текста «Подготовка к вечеринке» стр. 83-64 Учебник Щербаковой Английский для специалистов сферы общественного питания. Упр. 2 стр.85</p>	1
<p>Тема 5. Обслуживание посетителей в ресторане 2 часа</p>	<p>Практические задания: 5.1. Чтение и перевод текста «Сервировка стола в ресторане» Выполнить упр. 2 стр. 110 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания) Аудирование текста. Ответы на вопросы по содержанию текста.</p>	1
	<p>5.2. Новая лексика. Стандартные формы речевого общения официанта с посетителями ресторана. Составить текст заказа в ресторане.</p>	1
<p>Тема 6. Cooking (Приготовление пищи) 6 час</p>	<p>Теоретический материал. 6.1. Развитие навыков говорения в рамках речевой ситуации «Преимущества и недостатки простых способов приготовления пищи»</p>	1
	<p>Практический материал: 6.2. Ответить задание 1-7 стр. 92 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания) Выполнить упр. 10 стр.96 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>6.3. Новый лексический материал по теме «Приготовление пищи». Выполнить упр. 3 стр.90; Повторить слова стр.84-87 (Щербакова Н.И. Английский язык для</p>	1

	специалистов сферы общественного питания)	
	6.4. Лексико-грамматический практикум. Закрепление лексики и грамматики в упражнениях Выполнить тест 1 и 2 стр. 97-98 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	1
	6.5. Практические занятия Чтение и перевод текста «Интересно знать» Книги кулинарных рецептов. Выучить пословицы – стр. 100 (учебник Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	1
	6.6. Чтение и перевод текста «Планирование меню». Выполнить упр. 3 стр. 105 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания). Составить свою книгу рецептов.	1
Тема 7. Service (Обслуживание) 5 час	Теоретический материал. Речевой этикет. 7.1. Правила обслуживания посетителей в ресторане, кофе, баре. Этикет делового общения. Общение в публичном месте и за столом. Стр. 237-239. Сервировка стола. Введение и закрепление новой лексики.	1
	Практический материал 7.2. Развитие диалогической речи в рамках темы «Завтрак (обед, ужин)» Выполнить упр. 4 стр. 112 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания). Работа в паре: Официант-посетитель .	1
	Практический материал 7.3. Чтение и перевод текста «За столом» Выполнить упр. 3 стр. 108; стр. 107-108 учить слова (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	1
	Теоретический материал: 7.4. Времена глаголов. Глаголы to be, to have. Выполнить упр. 7, 8 стр. 120 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	1

	<p>Практический материал: 7.5. Введение новой лексики. Развитие навыка чтения и перевода, письменной и устной речи. Написать советы на тему «Поведение за столом» Урок-повторение темы «Обслуживание в ресторане». Составить меню праздничного обеда.</p>	1
<p>Тема 8. My Profession Is a Cook (Моя профессия — повар) 7 час</p>	<p>Теоретический материал. 8.1 Развитие диалогического навыка в рамках речевой ситуации «Мой профессиональный путь».</p>	1
	<p>Практические задания: 8.2. «Моя профессия – кондитер». Выполнить стр. 120 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания). Введение новой лексики «Моя профессия – повар». Стр.125. Составить диалог.</p>	1
	<p>8.3. Чтение и перевод текста «Моя профессия — повар» Стр.125 Выполнить упр. 2 стр. 127 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>8.4. Чтение и перевод текста «Здоровая пища» Стр. 141-142 Задание: выполнить упр. 2 стр. 129; Учить слова стр. 128-129 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>8.5. Чтение и перевод текста «Как я пришел в профессию» 129-130 Выполнить упр. 2 стр. 131; Учить слова стр. 130 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания). Профессиональные навыки. Составить текст.</p>	1
	<p>8.6. Чтение и перевод текста «Поиск работы (вакансий)» Стр. 132. Составить резюме по образцу стр.133. (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>8.7. Чтение и перевод текста «Это интересно знать» Выучить пословицы – стр. 139 (учебник Щербаковой. Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)</p>	1
	<p>Тема 9. Система</p>	<p>Практические занятия по теме «Хранение продуктов»</p>

закупок и хранения продуктов. 2 часа.	9.1. Консервы и заморозки. Лексика из раздаточного материала. 9.2. Снеки и сладости. Конфеты и напитки. Печенья и торты. Выполнить тест 1 и 2 стр. 136-137 (Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания)	
	Консультации	4
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
	Итого	42

2. ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Левченко В.В. Английский язык: учебник для СПО. – Москва, Юрайт, 2017г.
2. Кузьменкова Ю.Б. Английский язык: учебник и практикум для СПО. – Москва, Юрайт, 2017г.

Дополнительные источники:

базовые курсы

1. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания. – Ростов н/Д, 2013.
2. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Рабочая тетрадь к учебнику английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2014.
5. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2014.

6. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
7. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,- СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
8. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
9. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

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. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
6. Горлова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
7. Зубов А.В, Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
8. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015
9. Шукин А.Н., Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

Интернет- ресурсы

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

www.handoutsonline.com

www.english-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk

Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com -

www.macmillan.ru.

www.hlomag.co.uk (articles on methodology)

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)

www.longman.com

www.oup.com/elt/naturalenglish

www.oup.com/elt/englishfile

www.oup.com/elt/wordskills

www.britishcouncil.org/learnenglish.htm

www.teachingenglish.org.uk
www.bbc.co.uk/skillswise N/
www.bbclearningenglish.com
www.cambridgeenglishonline.com
www.teachitworld.com
www.teachers-pet.org
www.coilins.co.uk/corpus
www.flo-joe.com