

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании
ПЦК Гуманитарных дисциплин
Протокол № 9
от «08» апреля 2020

Председатель ПЦК Гуманитарных
дисциплин
Кутова Е.А. Кутрова



Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социального – экономического учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Е. А. Кутрова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
- пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки - 182 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки -162 часов

самостоятельной работы - 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	182
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме:	
3, 4, 5, 6, 7,8,9 семестры – зачет	
10 семестр – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
2курс		64	
Раздел 1. СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ ТЕМАТИКА		34	
ТЕМА 1.1. Знакомство. Биография. Семья.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Разговорные фразы приветствия, обращения, знакомства. Знакомство. О себе и о своей семье: Характеристика человека. Описание внешности. Занятия членов семьи. Термины родства, хобби. Грамматика: Глагол to be. Личные и притяжательные местоимения. Существительное: множественное число, притяжательный падеж. Глагол to have (got). Порядок слов в предложении. Имя прилагательное. Фонетика: Корректировка фонетических навыков чтения. Фонетическая транскрипция.		
ТЕМА 1.2. Мой рабочий день.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Каждодневные действия: вставать, умываться, завтракать и др.; Распорядок дня. Работа и отдых. Вечерние занятия. Обстоятельства времени. Грамматика: Числительные: порядковые и количественные. Даты. Время. Формы глагола в Present Simple (утвердительная, отрицательная, вопросительная формы). Модели вопросов.		
ТЕМА 1.3. Свободное время . Досуг.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Отдых. Выходной день. Свободное время: хобби, занятия (спорт, поход в кино, театр, музыка и другие занятия). Мой прошлый выходной день. Грамматика: Формы глагола в Past Simple. (утвердительная, отрицательная, вопросительная формы). Правильные, неправильные глаголы. Модели вопросов и ответов по темам.		
ТЕМА 1.4.	Содержание учебного материала	6	2,3

Моя будущая профессия. Образование и карьера.	Практическая работа: Лексика: О профессии: место работы, особенности и требования к специальности. Качества будущего специалиста. Образование. Планы на будущее. Грамматика: оборот to be going to. Формы глагола в Future Simple Придаточные предложения времени и условия.		
ТЕМА 1.5. Речевой этикет. Хорошие манеры. В компании	Содержание учебного материала	14	2,3
	Практическая работа: Лексика: Фразы делового знакомства: представления, просьбы, советы, согласия, приглашения. Светская беседа. Хорошие и плохие манеры. Понятия: пунктуальность, аккуратность, вежливость, учтивость и т.д. как необходимые качества в повседневном и деловом общении. Уважение местных обычаев и традиций. Правила поведения в компании. Темы для беседы, темы-табу. В компании деловых партнеров. Манеры поведения в разных странах. Ведение бизнеса с западными и восточными партнёрами. Грамматика: Разделительный вопрос.	13	
	Самостоятельная работа : Составление диалога по теме: Светская беседа с партнером. Подготовка монолога по теме: Манеры поведения. Нормы общения. Составление ситуаций к зачету.	2	
	Зачёт	1	
Раздел 2. ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК.		32	
ТЕМА 2.1. Телефонный разговор.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Телефонные фразы, клише, назначение встреч по телефону. Грамматика: Модальные глаголы: can, could, may. Времена группы Continuous. Фонетика: Ударение (словесное, фразовое, логическое). Ударение в сложных словах.		
ТЕМА 2.2. Поездка за границу. В аэропорту. На таможне.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Поездка за границу. Путешествие самолетом. Отправление и прибытие. Таможенный и паспортный контроль: цель поездки, заполнение декларации, проверка багажа. Грамматика: Модальные глаголы и их эквиваленты.		

	Самостоятельная работа : Перевод и заполнение образца таможенной декларации	1	
ТЕМА 2.3. В городе. На улице. Объявления и указатели.	Содержание учебного материала	6	2,3
	Практическая работа: Лексика: Вывески и указатели. Городской транспорт, ориентация в незнакомом городе. Речевые формулы : как спросить дорогу?		
	Самостоятельная работа : Написание сочинения –описания дороги от дома до колледжа	1	
ТЕМА 2.4. В гостинице.	Содержание учебного материала	6	2,3
	Практическая работа: Лексика: Виды номеров в отеле, речевые клише о заказе номера по телефону, устройство в гостинице, разговор с администратором, заказ еды в номер, урегулирование жалоб.		
ТЕМА 2.5. В ресторане. Ланч с деловым партнером. Этикет делового ланча.	Содержание учебного материала	6	2,3
	Практическая работа: Лексика: Цель и особенности делового ланча. Советы по проведению делового ланча. Заказ еды. Блюда. Виды ресторанов: рестораны полного обслуживания и рестораны фаст-фуд. Грамматика: Повелительное наклонение (утвердительное и отрицательное). Модальный глагол: should.		
ТЕМА 2.6. Обмен валюты.	Содержание учебного материала	6	2,3
	Практическая работа: Лексика: Названия денежных единиц Англии и Америки (фунты, пенсы, цент, никель, дюйм и др.) Европейская валюта. Бумажные деньги, монеты. Денежное обращение. Курс обмена. Обмен валюты.	5	
	Самостоятельная работа: Поиск материала в интернете и подготовка сообщения о европейской валюте.	1	
	Зачёт	1	
3 курс		58	
Раздел3.ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ.		58	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	2,3

Продукты питания. Овощи. Фрукты. Блюда из овощей и фруктов.	Практическая работа: Лексика: Названия овощей, зелени, фруктов, ягод. Обработка, хранение .Приготовление блюд из овощей и фруктов. Салаты. Характеристика блюд.		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы о пользе овощей и фруктов Составление рецептов овощного или фруктового блюда.	2	
Тема 3.2. Мясо. Птица. Рыба. Морепродукты. Блюда из мяса и рыбы.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Практическая работа: Лексика: Виды мяса. Субпродукты. Виды птицы. Виды рыбы. Обработка, хранение .Приготовление блюд из мяса и рыбы. Горячие блюда. Супы. Характеристика блюд.		
Тема 3.3. Молочные продукты, крупы. Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия. Десерт.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Практическая работа: Лексика: Виды молочных продуктов, крупы. Каши. Хлеб, хлебобулочные изделия, торты, ингредиенты для торта, мука, тесто. Приготовление торта. Грамматика: Страдательный залог во временах группы Simple.		
Тема 3.4. Холодные и горячие напитки. Вина.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Практическая работа: Лексика: Напитки: соки, лимонад, минеральная вода, вина, их виды, шампанское, крепкие напитки. Правила подачи вин. Фразы-клише : рекомендации напитков к блюдам.		
Тема 3.5 . Приготовление пищи. Виды кулинарной обработки. Кухонное оборудование.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Практическая работа: Лексика: Виды кулинарной обработки: тушить, жарить, варить, готовить на пару. Кулинарные характеристики пищи и блюд. Кухонное оборудование: кастрюля, сковорода, мясорубка, духовка, чайник, миксер и т.д. Грамматика: Неличные формы глагола. Причастие, герундий.		
	Самостоятельная работа: Составление глоссария по видам кулинарной обработки продуктов	1	
Тема 3.6. Меню и его составляющие.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Практическая работа: Лексика: Виды меню: а-ля карт, табльдот, цикличное, составляющие меню: закуски, основное блюдо, десерт, напитки. Составление меню завтрака, обеда, ужина.		

	Самостоятельная работа: Составление и оформление меню на выбор.	1	
Тема 3.7. Сервировка и обслуживание.	Содержание учебного материала	6	2,3
	Практическая работа: Лексика: Предметы сервировки: столовые приборы, правила сервировки, сервировка к завтраку, ужину и официальному обеду. Обслуживание : приветствие посетителей, приглашение в зал, предложение меню: дежурные и фирменные блюда, напитки, как попросить счет. Прощание и пожелания. Фразы-клише. Грамматика: Предлоги места и направления. Наречия: next, then, after that. Страдательный залог.		
	Самостоятельная работа: Составление презентации сервировки блюд. Составление диалога по теме : Обслуживание	2	
Тема 3.8. Национальная кухня. Русская кухня	Содержание учебного материала	6	2,3
	Практическая работа: Лексика: Особенности питания в России, названия блюд: щи, борщ, рассольник, блюда из мяса и рыбы, пельмени, молочные блюда, выпечка, блины, напитки. Рецепты приготовления щей и блинов.	5	
	Зачёт	1	
Тема: 3.9 . Украинская, кавказская кухня	Содержание учебного материала	2	2,3
	Практическая работа: Лексика: Украинская и кавказская кухня. Названия национальных блюд украинской и кавказской кухни. Здоровое питание.		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы блюд Украинской и Кавказской кухонь. Перевод рецептов.	2	
Тема:3.10. Английская кухня.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Особенности питания англичан. Английский завтрак. Традиция чаепития. Национальные блюда: ростбиф и пудинг. Грамматика: Система времен английского глагола.		
Тема: 3.11. Американская и итальянская кухни.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа:	7	

	Лексика: Питание фаст-фуд в Америке. Рестораны фаст-фуд. Блюда и напитки. Гамбургеры. Рецепты итальянской пасты. Грамматика: Время Present Perfect Active/Passive.		
Тема: 3.12. Кухни разных стран.	Содержание учебного материала	6	
	Практическая работа: Лексика: Пицца. Шведский стол. Французские канапе. Национальные блюда японской и китайской кухни: суши, роллы Грамматика: Время Present Perfect Active/Passive.		
	Самостоятельная работа: Составление рецепта предложенных блюд Подготовка презентации блюда национальной кухни любой страны Перевести рецепт блюда восточной кухни на выбор	1	
Тема 3.13. Структура ресторана. Штат сотрудников. Менеджмент.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Управление персоналом ресторана, отделы, менеджер, шеф-повар, метрдотель, повара, работники кухни, официанты, обязанности руководителей		
Тема 3.14. Особенности работы в сфере обслуживания. Обязанности персонала.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Практическая работа: Лексика: Обязанности обслуживающего и кухонного персонала, работа официантов, повара и шеф-повара, профессиональные качества, имидж ресторана. Грамматика: Прямая и косвенная речь. Согласование времен.		
	Самостоятельная работа: Составить список профессиональных качеств повара(технолога) Написать особенности работы в сфере обслуживания.	1	
Тема 3.15. Основы маркетинга.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: Понятие 4 Р, исследование рынка, продажное и послепродажное обслуживание, Реклама как средство коммерции: средства рекламы, буклеты, постер, СМИ, слоган. Грамматика: Неличные формы глагола: Герундий и Причастие I . Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 3.16.	Содержание учебного материала	4	2,3

Экономические особенности страны изучаемого языка. Географическое положение и экономика Великобритании.	Практическая работа: Лексика: Части Объединенного королевства. Особенности географического положения. Основные города. Промышленность и экономика. Сельское хозяйство. Внешняя торговля. Активизация лексики. Практика устной речи.		
Тема 3.17. Формы организации бизнеса. Бизнес в Великобритании и США.	Содержание учебного материала	4	
	Практическая работа: Лексика: Названия форм организации бизнеса: ИП, ООО, товарищество, корпорация Грамматика: Причастие 1, 2.	3	
	Зачёт	1	
4 курс		40	
РАЗДЕЛ 4. ДЕЛОВАЯ КОРРЕСПОНДЕНЦИЯ. УСТРОЙСТВО НА РАБОТУ.		40	
Тема 4.1. Деловая переписка. Части делового письма. Факс. Электронная почта.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: слова, клише и выражения по теме: структура и части письма. Стил делового письма и правила его написания: расположение, адрес, дата, вступление и заключение, подпись, приложения, речевые клише начала и окончания письма. Факс. Электронная почта. Аббревиатура. Грамматика: Сложные предложения. Союзы.		
	Самостоятельная работа: Анализ структуры делового письма.	1	
Тема 4.2. Виды писем. Письмо-приглашение. Благодарственное письмо. Заказ товара.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Практическая работа: Лексика: виды писем, слова, клише и выражения для писем-приглашений, благодарственных писем, бланки заказов.		
	Самостоятельная работа: Составление делового письма-приглашения на банкет; Составление глоссария письменных штампов по деловой корреспонденции	1	
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	4	2,3

Заключение контракта. Условия оплаты и доставки. Сопроводительные документы.	Практическая работа: Лексика: Части контракта. Международные торговые термины: условия доставки: сиф, фоб; способы оплаты: аккредитив, коммерческий счет. Транспортные операции. Сопроводительные документы: коносамент, сертификат соответствия, веса, Работа с образцами. Активизация лексики. Практика перевода договора купли-продажи.		
	Самостоятельная работа : Составление контракта.	1	
Тема 4.4. Платежно-расчетные документы. Страхование товаров.	Содержание учебного материала	8	2,3
	Практическая работа: Лексика: Цены. Виды оплаты. Методы и условия платежа. Страхование товара. Грамматика: Условные предложения. Сослагательное наклонение . Выполнение грамматических упражнений.	7	
	Зачёт	1	
Тема 4.5. Претензии по контракту. Рекламации.	Содержание учебного материала	10	2,3
	Практическая работа: Лексика: Претензия, основные речевые формулы, санкции против покупателя и продавца .Активизация лексики. Практика письменной речи по составлению претензий по качеству товара. Грамматика: Модальные глаголы. Повторение грамматического материала.		
	Самостоятельная работа: Составление письма-рекламации.	1	
Тема 4.6. Написание резюме. Сопроводительное письмо. Собеседование при устройстве на работу.	Содержание учебного материала	10	2,3
	Практическая работа: Лексика: слова, клише и выражения по теме: составляющие резюме и сопроводительного письма , контактная информация, цель, образование и опыт работы, навыки и интересы, правила и подготовка к собеседованию, внешний вид, вопросы работодателя. Грамматика: Неличные формы глагола. Повторение грамматического материала.	9	
	Самостоятельная работа: составление резюме, работа с образцами резюме соискателей.	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего часов аудиторной нагрузки	162	
	Часы самостоятельной работы	20	

	Итого	182	
--	-------	-----	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- доска,
- столы, стулья: 18 посадочных мест
- Технические средства обучения: компьютеры Sumsung-2шт.
- проектор ACERC-120
- моноблок Sumsung

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Агабекян И.П. – Английский для обслуживающего персонала, учебное пособие, М.: «Феникс», 2012
2. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2008
3. Raymond Murphy. English Grammar in Use. 2012.
4. Карпова Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО).- М.КНОРУС, 2016.

Дополнительные источники

1. Губарева Т.Ю. - Грамматика английского языка в таблицах и схемах, учебное пособие. М.: Дрофа, 2000
2. SimonClarke.-InCompany, многоуровневый курс английского языка для делового общения (элементарный и средний уровень). MacmillanPublishersLimited, 2010
3. Гузеева К.А. - Справочник по грамматике английского языка. М.: Дрофа, 2002
4. Шевелева С.А., Стогов К.Е. - Основы экономики и бизнеса: Учеб. пособие- М.: ЮНИТИ, 2012
5. Ивчук Н.А. - Английский язык для бухгалтеров и экономистов, учебное пособие. Архангельск, 2002

6. Лукьянова Н.А. Настольная книга бизнесмена, курс английского языка по коммерческой деятельности и формам деловой коммуникации. М., 1993
7. Богоцкий И.С., Дюконова И.М. - Бизнес-курс английского языка, словарь - справочник. Киев, Логос, 2002
8. Stuart Redman English vocabulary in use - Cambridge University Press, 1997
9. Bill Mascull. Business vocabulary in use - Cambridge University Press, 2002
10. Англо-русский словарь коммерческой терминологии, BalticPrint, 1992
11. Бизнес - колледж словарь в 2-х частях, "МИП", 1996

Технические средства обучения

Видеокурсы, аудиокурсы и компьютерные программы

"Look Ahead", "Follow me", "Starting Business English". Издательский дом "ИНФРА-М" и BBC WorldwideLtd, 1998

100% аудиоанглийский Living Language A Random House Company, 2003

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.learn-english.ru>
2. <http://www.englishforbusiness.ru>
3. <http://www.homeenglish.ru>
4. <http://www.belleenglish.com>
5. <http://www.english-at-home.com>
6. <http://www.anl.by.ru/map.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и оценка результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: -общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	- устный опрос; - письменное тестирование; - ролевые игры; - активность на занятиях (экспертное суждение; дополнения к ответам сокурсников) - защита презентаций и докладов
-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	-устный и письменный опрос по тексту
-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь; пополнять словарный запас.	- практические задания по работе с информацией, документами, литературой; онлайн словарями
знать: - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	-тестирование лексики и грамматики; -диктанты