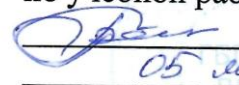


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

 И.В. Бондаренко
05 мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

**для специальности 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465).

Рабочая программа предназначена для реализации обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация – разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик: Баранова Н.В., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии
общеобразовательных и общегуманитарных дисциплин, языков, документоведения
Протокол № 7 от 15.03.2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии общеобразовательных и
общегуманитарных дисциплин, языков, документоведения



А.А. Фими́на

15.03.2022 г.

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 07.04.2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы



И.Ю. Шурыгина

11.04.2022 г.

подпись

дата

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01 – ОК 09, ПК 1.1-ПК 3.4

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ОК 1 ЛР 01	- 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.	Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
ПК 1.2 ОК 2 ЛР 04		
ПК 1.3 ОК 3 ЛР 06		
ПК 1.4 ОК 4 ЛР 07		
ПК 2.1. ОК 5 ЛР 09		
ПК 2.2 ОК 6 ЛР 13		
ПК 2.3 ОК 7		
ПК 2.4 ОК 8		
ПК 2.5 ОК 9		
ПК 3.1		
ПК 3.2		
ПК 3.3		
ПК 3.4		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	283
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	180
контрольная работа (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	85
Консультации	18
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. В кафе, ресторане		20	
	<p>1.1. Посещение кафе и ресторана. 1.2. Кулинарные предпочтения британцев. 1.3. Разговор с официантом. 1.4. Разговор с шеф-поваром ресторана. 1.5. Бронирование столика. 1.6. Выбор и заказ блюд.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лексика: слова и устойчивые выражения по теме, модели вопросов и ответов по теме, составление диалогов по теме, 2. Грамматика: Времена английского глагола (повторение). Количественные и порядковые числительные (повторение). 3. Фонетика: фразовое ударение. <p>в том числе практические занятия</p>	20	ЛР 04 ЛР 06 ЛР 07 ЛР 09 ЛР 13 ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 8
	самостоятельная работа (сочинение на тему «Myfavouritecafe»)	8	
Тема 2. Названия продуктов питания и характеристики блюд		22	
	<p>2.1. Кулинарные характеристики. 2.2. Овощные блюда. 2.3. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки. 2.4. Блюда из мяса и птицы. 2.5. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. 2.6. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция. 2.7. Кондитерские и хлебобулочные изделия. 2.8. Холодные и горячие напитки. Коктейли.</p> <p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лексика: слова и устойчивые выражения по теме, фразеологические обороты, составление сообщений по теме. 2. Грамматика: степени сравнения прилагательных, множественное число 		ЛР 01 ЛР 04 ЛР 07 ОК 4

	существительных, неопределенные местоимения some, any, no и их производные. 3. Фонетика: корректировка фонетических навыков чтения.		
	в том числе практические занятия	22	
	самостоятельная работа (составление словаря названий блюд на английском языке)	10	
Тема 3. Праздники, мероприятия, поздравления		16	
	3.1. Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. 3.2. Речевой этикет: тосты, поздравления. 3.3. Праздничные блюда. Содержание учебного материала: 1. Лексика: слова и устойчивые выражения по теме, модели вопросов и ответов по теме, составление диалогов и сообщений по теме. 2. Грамматика: повелительные предложения. 3. Фонетика: отработка произношение новых лексических единиц.		ЛР 04 ЛР 06 ЛР 07 ОК 2
	в том числе практические занятия	16	
	самостоятельная работа (сообщение на тему «My Burthday»)	7	
Тема 4. Сервировка стола и обслуживание		16	
	4.1. Сервировка стола к обслуживанию завтрака, обеда, ужина. 4.2. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). 4.3. Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина. Содержание учебного материала: 1. Лексика: слова и устойчивые выражения по теме, модели вопросов и ответов по теме, построение диалогов и устных высказываний по теме. 2. Грамматика: степени сравнения прилагательных. 3. Фонетика: произношение вопросительных предложений.		ЛР 01 ЛР 04 ЛР 07 ОК 4
	в том числе практические занятия	16	
	самостоятельная работа (составить диалог на тему «Conversation with a restaurant visitor»)	6	
Тема 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы		20	
	5.1. Завтрак. Составление и предложение меню завтрака. 5.2. Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. 5.3. Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Содержание учебного материала: 1. Лексика: слова и устойчивые выражения по теме, составление сообщений по теме. 2. Грамматика: условные предложения.		ЛР 04 ЛР 06

	3. Фонетика: корректировка фонетических навыков чтения. в том числе практические занятия	20	
	самостоятельная работа (составить диалог на тему «Suggest a menu»)	10	
Тема 6. Диетическое питание		18	
	6.1. Составление диетических меню и предложение диетических блюд. 6.2. В детском кафе. 6.3. Лечебное меню. Содержание учебного материала: 1. Лексика: слова и устойчивые выражения по теме, построение устных высказываний по теме, фразы, используемые для выражения собственного мнения. 2. Грамматика: активный залог. 3. Фонетика: интонационные модели устных высказываний.		ЛР 01 ЛР 09 ЛР 13 ОК 1 ОК 3
	в том числе практические занятия	18	
	самостоятельная работа (сообщение на тему «Diet Menu»)	8	
Тема 7. Страна изучаемого языка		20	
	7.1. Великобритания. Географическое положение. Климат. 7.2. Лондон-столица Великобритании. Достопримечательности Лондона. 7.3. Традиции и обычаи британцев. Культурная жизнь. 7.4. Рестораны Лондона. Содержание учебного материала: 1. Лексика: профессиональная лексика, специальные клише и выражения. 2. Грамматика: пассивный залог. 3. Фонетика: отработка произношение новых лексических единиц.		ЛР 09 ЛР 13 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 8
	в том числе практические занятия	20	
	самостоятельная работа (сообщение на тему «The sights of London»)	8	
Тема 8. Кухня. Производственные помещения и оборудование		20	
	8.1. Кухня, особенности помещения. 8.2. Производственное оборудование. 8.3. Работа на кухне. 8.4. Кухонная посуда. Содержание учебного материала: 1. Лексика: профессиональная лексика, специальные клише и выражения. 2. Грамматика: неличные формы глагола (инфинитив, причастие). 3. Фонетика: отработка произношение новых лексических единиц.		ЛР 09 ЛР 13 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 8 ОК 9
	в том числе практические занятия	20	
	самостоятельная работа (составление словаря слов и выражений по изучаемой теме)	8	
Тема 9. Меню, приготовление блюд		16	

	9.1. Структура меню. 9.2. Виды меню. 9.3. Рецепты блюд. Содержание учебного материала: 1. Лексика: деловая лексика, клише, выражения по темам. 2. Грамматика: артикли в английском языке, сослагательное наклонение. 3. Фонетика: произношение фраз по теме (словесное, фразовое, логическое ударение).		ЛР 07 ЛР 13 ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 8 ОК 9
	в том числе практические занятия	16	
	самостоятельная работа (составление словаря слов и выражений по изучаемой теме)	8	
Тема 10. Кухни народов мира		22	
	10.1. Русская национальная кухня.. 10.2. Питание англичан. Чай по-английски. 10.3. Восточная кухня. 10.4. Традиционные американские блюда. 10.5. Немецкая кухня. 10.6. Итальянская кухня. 10.7. Французская кухня. Содержание учебного материала: 1. Лексика: профессиональная лексика, специальные клише и выражения. 2. Грамматика: прилагательное, сравнительная степень прилагательных. 3. Фонетика: отработка произношение новых лексических единиц.		ЛР 09 ЛР 13 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9
	в том числе практические занятия	22	
	самостоятельная работа (составление меню русской кухни)	12	
Промежуточная аттестация			
Всего:		283	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Кабинет иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы зачета/экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями

3.2.1 Основные печатные издания

1. Скрипко, Е. С. EnglishforFoodTechnologists : учебное пособие / Е. С. Скрипко, В. П. Полозова. - Нижегород. гос. с.-х. академия, Нижний Новгород, 2019. — 194 с. – Текст : непосредственный.
2. PlanetofEnglish : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Безкоровая Г. Т., Соколова Н. И., Койранская Е. А., Лаврик Г. В. — 4-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с.— Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Петровская, Т. С. Практикум по английскому языку : практикум для СПО / Т. С. Петровская, И. Е. Рыманова, А. В. Макаровских ; под редакцией А. В. Диденко. — Саратов : Профобразование, 2017. — 162 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/66638> (дата обращения: 19.04.2022).
2. Соловей, Е. И. Практический курс английского языка : учебное пособие для СПО / Е. И. Соловей. — Саратов : Профобразование, 2020. — 139 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92144> (дата обращения: 19.04.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Lingvo: Более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики // www.lingvo-online.ru (дата обращения 19.04.2022).
2. Энциклопедия «Британника» // www.britannica.com (дата обращения 19.04.2022).
3. Macmillan Dictionary Blog – онлайн словарь с возможностью прослушать произношение слов // www.macmillandictionaryblog.com (дата обращения 19.04.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Методы оценки
Уметь:		
Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы.	<ul style="list-style-type: none"> -употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях; - составление связного текста с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы; - представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой); - воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста; - беседа с использованием элементов описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих лет обучения 	<p>Практические задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Текущий контроль умения высказываться по предложенной теме</p>
Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова; - ориентировка в формальных признаках лексических и грамматических явлений - осуществление языковой и контекстуальной догадки - адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка. 	<p>Контроль перевода текстов общенаучного и профильного характера.</p> <p>Контроль упражнений на словообразование, словосложение, конверсии</p>
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное овладение продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией по интересующим их проблемам - развитие умения публично выступать с подготовленным сообщением - составление и запись краткого плана текста, озаглавливание его части, составление вопросов к прочитанному - сделать выписки из текста, составить записи в виде опор, написание делового письма, заявление, заполнить анкету 	<p>Практические задания</p> <p>Составление вопросов к тексту</p> <p>Контроль высказываний по предложенной теме</p>
Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию	<ul style="list-style-type: none"> - восприятие на слух речь преподавателя и диктора в звукозаписи, построенную в основном на изученном материале и включающую до 3% незнакомых слов, о значении которых можно догадываться и незнание которых не влияет на понимание прослушанного; - понимание относительно полно (общий 	<p>Практические задания по аудированию</p> <p>Аудирование с элементами языковой догадки</p>

<p>Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения</p>	<p>смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; -выделение ключевых слов и основной идеи звучащей речи; - распознавание смысла монологической и диалогической речи; - понимание основного содержания аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; - восприятие на слух материалов по тематике специальности средней трудности.</p>	<p>Просмотр учебных фильмов, беседа об увиденном и услышанном</p>
<p>Знать:</p>		
<p>Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>- овладение лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов - выбор нужного значения слова из серии представленных в словаре - расширение потенциального словаря за счёт конверсии, а также систематизации способов словообразования. - включение в активный словарь учащихся общенаучной терминологической и профессионально-направленной лексики - расширение объёма рецептивного словаря учащихся</p>	<p>Контрольно-тренировочные упражнения на овладение лексическими единицами</p>
<p>Грамматический минимум по каждой теме дисциплины.</p>	<p>систематизация, объяснение примеров грамматических правил и явлений -применять в речи грамматических конструкций и структур</p>	<p>Контрольно-тренировочные упражнения Проверочная работа</p>
<p>Характерные особенности фонетики английского языка</p>	<p>-различение характерных особенностей иностранной языковой речи - воспроизведение всех звуков иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений.</p>	<p>Тест по фонетике</p>
<p>Тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО</p>	<p>- расширение технического кругозора учащихся, их научной информированности и общей эрудиции при помощи чтения профессиональных текстов -потребность практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности</p>	<p>Устный и письменный контроль перевода текстов Тесты по чтению</p>