

**Комитет образования и науки Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли  
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)**

**УТВЕРЖДАЮ**

**ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА**

**ЧАЙКОВСКИЙ В.А**

«15» 05 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Иностранный язык**

**Волгоград 2015**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке и переподготовке, повышении квалификации работников отрасли.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

У результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

вести беседу на иностранном языке;

работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

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

лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;

различные виды речевой деятельности и формы речи;

источники профессиональной информации на иностранном языке;

технику перевода профессиональных текстов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 309 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 206 часов;

самостоятельной работы обучающегося 103 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>309</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>206</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	*
практические занятия	<i>206</i>
контрольные работы	*
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>103</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМУНИКАЦИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся./	Объем часов	Уровень освоения
<b>2</b>			
<b>Раздел 1.</b>			
Сервировка стола и обслуживание		3	4
<b>32</b>			
<b>Содержание учебного материала.</b>			
Лексика по теме. Названия предметов сервировки. Грамматическая тема прошедшее перфектное время.			
<b>Практические занятия</b>			
Предметы сервировки.			
Сервировка стола.			
Грамматическая тема прошедшее перфектное время.			
<b>Тема 1.1.</b>			
<b>Предметы сервировки.</b>			
<b>Сервировка стола.</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Составление словаря предметов сервировки.			
Выполнение упражнения по грамматической теме прошедшее перфектное время			
<b>Содержание учебного материала.</b>			
Лексика по теме. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду и ужину. Грамматическая тема будущее перфектное время.			
<b>Практические занятия:</b>			
Сервировка стола к завтраку.			
Сервировка стола к обеду.			
Сервировка стола к ужину.			
Грамматическая тема будущее перфектное время.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся :</b>			
Информативное чтение текста.			
Выполнение упражнения по грамматической теме будущее перфектное время			
<b>Содержание учебного материала.</b>			
Лексика по теме. Особенности сервировки стола к свадьбе. Образование и случаи употребления Future Perfect Tense.			
<b>Практические занятия</b>			
Подготовка сервировки стола к свадебному.			
Сервировка стола к банкету.			
Сервировка стола к свадьбе.			
Грамматическая тема будущее перфектное время.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
Выполнение и описание схемы сервировки стола к свадебному.			
Выполнение упражнения по грамматике			
<b>Раздел 2.</b>			
Обслуживание в баре		32	

Тема 2.1. Бар. Оборудование бара. Обязанности бармена.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексика по теме. Грамматическая тема Future-in-the-Past	8	1, 2
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Оборудование бара.	2	
	Обязанности бармена.	2	
Тема 2.2. Вина. Виды вин. Правила подачи вин.	Грамматическая тема Future-in-the Past.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	
	Составление функциональных ситуаций (диалогов) по теме.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	12	1, 2
	Лексика по теме. Грамматическая тема Sequence of tenses		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Виды вин.	2	
	Правила подачи вина.	2	
	Грамматическая тема согласование времен.	2	
	Грамматическая тема согласование времен.	2	
Тема 2.3. Коктейли Алкольные и безалкогольные. Правила приготовления и подачи коктейлей.	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	Чтение профессионально ориентированного текста по теме. Сообщение по теме «Виды вина».		
	<b>Содержание учебного материала</b>	12	1, 2
	Лексика по теме. Грамматическая тема Sequence of tenses		
	<b>Практические занятия</b>	8	
Раздел 3. Обслуживание на предприятиях быстрого питания	Алкольные коктейли.	2	
	Безалкогольные коктейли.	2	
	Рецепты коктейлей.	2	
	Грамматическая тема согласования времен.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
Тема 3.1. Особенности работы предприятий быстрого питания. Меню Мак Дональда	Перевод рецептов коктейлей. Выполнение упражнения по грамматике		
		28	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексика по теме. Грамматическая тема «Согласование времен»	10	1, 2
	<b>Практические занятия</b>	6	
Тема 3.2. Шведский стол : обслуживание, меню и блюда.	Предприятия быстрого питания.	2	
	Меню ресторанов «МакДональдс».	2	
	Грамматическая тема согласование времен.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	Составление меню предприятий быстрого питания. Перевод рецептов блюд ресторанов быстрого питания.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексика по теме. Грамматическая тема «Согласование времен»	10	1, 2
	<b>Практические занятия</b>	6	
	Шведский стол.	2	
	Блюда и меню шведского стола.	2	
	Грамматическая тема согласование времен.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	Составление меню шведского стола. Выполнение упражнений по грамматике		

<b>Тема 3.3. Пищевия . Меню</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
		Лексика по теме. Грамматическая тема «Косвенная речь»	8	1, 2
		Практические занятия	6	
		Пищевия.	2	
		Рецепты пищи.	2	
		Грамматическая тема косвенная речь.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	
		Перевод рецептов пищи		
<b>Раздел 4. Обслуживание в гостинице</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 4.1. Службы гостиницы. Персонал гостиницы.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
		Лексика по теме. Грамматическая тема «Причастие»	8	1, 2
		<b>Практические занятия</b>	6	
		Персонал гостиницы.	2	
		Службы гостиницы.	2	
		Грамматическая тема «Причастия».	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	
		Составление функциональных ситуаций по теме		
<b>Тема 4.2. Гостиничный сервис. Обслуживание в номере.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
		Лексика по теме. Грамматическая тема «Причастия»	12	1, 2
		<b>Практические занятия</b>	8	
		Служба «Обслуживание в номере».	2	
		Прием заказа.	2	
		Обслуживание в номере.	2	
		Грамматическая тема «Причастия».	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
		Составление функциональных ситуаций по теме		
<b>Раздел 5. Кухни народов мира.</b>			<b>96</b>	
<b>Тема 5.1. Русская кухня. Блюда русской кухни.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
		Лексика по теме. Грамматическая тема «Сослагательное наклонение»	12	1, 2
		<b>Практические занятия</b>	8	
		Блюда русской кухни.	2	
		Рецепты блюд русской кухни.	2	
		Меню русского ресторана.	2	
		Грамматическая тема «Сослагательное наклонение».	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
		Перевод рецептов блюд русской кухни. выполнение упражнений по грамматике		
<b>Тема 5.2. Украинская кухня</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
		Лексика по теме. Грамматическая тема «Сослагательное наклонение»	8	1, 2
		<b>Практические занятия</b>	6	
		Блюда украинской кухни.	2	
		Рецепты блюд украинской кухни.	2	
		Грамматическая тема «Сослагательное наклонение».	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2	

перевод рецептов блюд украинской кухни, выполнение упражнений по грамматике			
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 5.3. Грузинская кухня	Лексика по теме, Грамматическая тема «Составительное наклонение»	10	1.2
	<b>Практические занятия</b>		
	Блюда грузинской кухни.	6	
	Рецепты блюд грузинской кухни.	2	
	Грамматическая тема «Составительное наклонение».	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
перевод рецептов блюд грузинской кухни, выполнение упражнений по грамматике			
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 5.4. Английская кухня. Обсуждающие английских туристов.	Лексика по теме, Грамматическая тема «Составительное наклонение»	12	1.2
	<b>Практические занятия</b>		
	Особенности питания англичан.	8	
	Блюда английской кухни.	2	
	Рецепты блюд английской кухни.	2	
<b>Грамматическая тема «Составительное наклонение».</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
перевод рецептов блюд английской кухни, сообщение по теме «Английская кухня»			
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 5.5. Американская кухня. Блюда американской кухни.	Лексика по теме, Грамматическая тема «Составительное наклонение»	12	1.2
	<b>Практические занятия</b>		
	Особенности питания американцев.	8	
	Блюда американской кухни.	2	
	Рецепты блюд американской кухни.	2	
<b>Грамматическая тема «Составительное наклонение».</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
перевод рецептов блюд американской кухни, доклад по теме			
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 5.6. Западно-европейская кухня. Меню западно-европейского ресторана.	Лексика по теме, Грамматическая тема «Причастия настоящего времени»	12	1.2
	<b>Практические занятия</b>		
	Особенности западно-европейской кухни.	8	
	Блюда западно-европейской кухни.	2	
	Рецепты блюд западно-европейской кухни.	2	
<b>Грамматическая тема «Причастия настоящего времени».</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
Собщение по теме «Кухни стран Западной Европы»			
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 5.7. Французская кухня. Блюда французской кухни.	Лексика по теме, Грамматическая тема «Причастия настоящего времени»	8	1.2
	<b>Практические занятия</b>		
	Особенности питания французов.	6	
	Блюда французской кухни.	2	
	Грамматическая тема «Причастия настоящего времени».	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			
Собщение «Национальные французские блюда»			
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 5.8. Китайская кухня. Блюда китайской кухни.	Лексика по теме, Грамматическая тема «Инфинитив»	10	1.2
	<b>Практические занятия</b>		
	Особенности питания китайцев.	6	
		2	
		2	



Тема 5.9. Японская кухня. Блюда японской кухни.	Блюда китайской кухни. Грамматическая тема «Инфинитивные обороты».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение «Блюда китайской кухни». выполнение упражнений по грамматике	4	
	Содержание учебного материала Лекция по теме. Грамматическая тема «Инфинитив»	12	1.2
	Практические занятия	8	
	Особенности питания японцев. Блюда японской кухни. Рецепты блюд японской кухни. Грамматическая тема «Инфинитивные обороты».	2 2 2 2	
Раздел 6. Ресторанный бизнес.	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение «Блюда японской кухни». выполнение упражнений по грамматике	4	
	65		
	Содержание учебного материала		
	Лекция по теме. Грамматическая тема «Пассивный залог»	12	1.2
	Практические занятия	8	
Тема 6.1. Проектирование ресторанного бизнеса. Виды ПОП.	Проектирование ресторанов. Виды предприятий общественного питания. Грамматическая тема «Пассивный залог».	2 2 2	
	Грамматическая тема «Пассивный залог».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Чтение профессионально ориентированных текстов. выполнение упражнений по грамматике	4	
	Содержание учебного материала		
	Лекция по теме. Грамматическая тема «Пассивный залог»	8	1.2
Тема 6.2. Структура персонала в ресторане. Обязанности обслуживающего персонала.	Практические занятия		
	Структура персонала в ресторане. Обязанности обслуживающего персонала. Грамматическая тема «Пассивный залог».	6 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Чтение профессионально ориентированных текстов. выполнение упражнений по грамматике	2	
	Содержание учебного материала		
	Лекция по теме. Грамматическая тема «Пассивный залог»	12	1.2
Тема 6.3. Планирование меню. Название видов меню.	Практические занятия	8	
	Виды меню. Планирование меню Составление разных видов меню. Грамматическая тема «Пассивный залог».	2 2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление меню для различных видов ПОП	4	
	Содержание учебного материала		
	Лекция по теме. Грамматическая тема «Модальные глаголы и их эквиваленты»	12	1.2
Тема 6.4. Современные стили обслуживания.	Практические занятия	8	
	Виды стилей обслуживания.	2	

	Русский и американский стили обслуживания.	2	
	Грамматическая тема «Модальные глаголы».	2	
	Грамматическая тема «Модальные глаголы и их эквиваленты».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	чтение профессионально ориентированных текстов, выполнение упражнений по грамматике		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексика по теме. Грамматическая тема «Модальные глаголы и их эквиваленты»	12	
	<b>Практические занятия</b>		
Тема 6.5. Алкобольные напитки: виды, подача, законодательство.	Виды алкобольных напитков.	8	
	Правила подачи алкобольных напитков.	2	
	Нормы и правила подачи алкобольных напитков в ресторанах.	2	
	Грамматическая тема «Модальные глаголы и их эквиваленты».	2	
		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	чтение профессионально ориентированных текстов		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексика по теме. Грамматическая тема «Модальные глаголы и их эквиваленты»	9	
	<b>Практические занятия</b>		
Тема 6.6. Бухучёт в ресторанном бизнесе.	Бухучёт в ресторанном бизнесе.	6	
	Виды бухгалтерских документов.	2	
	Грамматическая тема «Модальные глаголы и их эквиваленты».	2	
		2	
		1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	3	
	чтение профессионально ориентированных текстов		
Раздел 7. Деловые контакты с партнёрами.		36	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексика по теме. Нормы и правила написания деловых писем.	12	
	<b>Практические занятия</b>		
	Виды деловых писем.	8	
Тема 7.1. Деловая переписка. Составление делового письма.	Правила и нормы составления деловых писем.	2	
	Составление деловых писем: запросы.	2	
	Составление деловых писем: ответы на запросы.	2	
		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	написать деловое письмо		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Лексика по теме. Грамматическая тема «Глаголы».	12	
	<b>Практические занятия</b>		
Тема 7.2. Выездное обслуживание.	Виды выездного обслуживания.	8	
	Приём заказа на выездное обслуживание.	2	
	Сервировка стола при выездном обслуживании.	2	
	Грамматическая тема «Глаголы».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4	
	Составление функциональных ситуаций		
Тема 7.3.	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
		1.2	

Устройство на работу. Составление резюме.	Лекция по теме. Правила составления резюме.		
	<b>Практические задания</b>		
	Правила составления резюме.		8
	Составление резюме.		2
	Собеседование при приеме на работу Тема «Грундий».		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> написать резюме.			4
<b>Всего:</b>			<b>309</b>

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка;

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- карты;
- демонстрационные картинки по страноведению;
- грамматические таблицы.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- графопроектор с экраном;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- интерактивная доска;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Агабекян И.Н. Английский язык для обслуживающего персонала. – Ростов-н/Д: “Феникс”, 2007.
2. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса. – М.: Филоматис, 2006.
3. Жулидов С.Б. The Restaurant Business, СПб, ЮИТИ, 2006.
4. Михайлов Н.Н. Английский язык: гостиничный, ресторанный и туристический бизнес. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. Федорова О.Н. Английский язык для профессионального развития: ресторанный и кейтеринговый бизнес. – М.: Флинта: МСНИ, 2007.
6. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

##### **Дополнительные источники:**

Справочные материалы

1. Бузаров В.В. Практическая грамматика разговорного английского языка. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Дюбу М., Кусый И.А. Англо-русский и русско-английский словарь ресторанной лексики. – Москва: Руссо, 2000.

3. Голицынский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений. – СПб, КАРО, 2007.
4. Новейший англо-русский и русско-английский словарь. – К.: Издательство «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008.
5. Шевелева С.А. Грамматика английского языка. – СПб, ЮНИТИ, 2010.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Уметь:</b> вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;</p> <p><b>Знать:</b> лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;</p> <p>различные виды речевой деятельности и формы речи;</p> <p>источники профессиональной информации на иностранном языке; технику перевода профессионально ориентированных текстов</p>	<p>Наблюдение за участием в ролевой игре, выполнением коммуникативно-ориентированных заданий;</p> <p>Наблюдение за выполнением самостоятельной работы;</p> <p>Устный опрос, письменные проверочные работы, тестовые задания;</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий;</p> <p>Выполнение самостоятельной работы по переводу профессионально ориентированных текстов и тестовых заданий.</p>

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала.- Ростов-на-Дону, 2011.
2. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса. – М.: Филоматис, 2010.
3. Жулидов С.Б. Ресторанный бизнес. – СПб, ЮНИТИ, 2011.
4. Михайлов Н.Н. Английский язык: гостиничный, ресторанный и туристический бизнес. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
5. Федорова О.Н. Английский язык для профессионального развития: ресторанный и кейтеринговый бизнес. – М.: Флинта: МСПИ, 2010.
6. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

Справочные материалы:

1. Андреева О.В. Учебник английского языка для обслуживающего персонала. – М.: «Высшая школа», 1999.
2. Бузаров В.В. Практическая грамматика разговорного английского языка. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. Дюбу М., Кусый И.А. Англо-русский и русско-английский словарь ресторанной лексики. – Москва: Руссо, 2000.
4. Голицынский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений. – СПб, КАРО, 2010.
5. Новейший англо-русский и русско-английский словарь. М.: Издательство «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011.
6. Шевелева С.А. Грамматика английского языка. – СПб, ЮНИТИ, 2010.