

**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.

«21» 11 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

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 242 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 80 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)	<i>186</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	*
практические занятия	<i>162</i>
контрольные работы	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>24</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Моя будущая специальность		8	2
Тема 1.1. Моя будущая специальность	Содержание учебного материала.		
	Лексика по теме: Грамматическая тема: множественное число существительных; глагол to be	8	2
	Практические занятия	6	
	Введение лексик по теме: Название специальностей.	2	
	Работа с текстом: перевод; составление монологического высказывания.	2	
	Употребление глагола to be в предложениях; образование множественного числа существительных.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составить устное сообщение на тему: My Future Profession	2	
Раздел 2. Обслуживание завтрака, обеда, ужина на ПОП.		42	
Тема 2.1. Завтрак. Обслуживание блюд подаваемых на завтрак.	Содержание учебного материала		
	Лексика по теме: наречия much, many, little, few	8	2
	Практические занятия		
	Введение лексик по теме: название блюд, подаваемых на завтрак.	2	
	Употребление лексик в диалогических высказываниях	2	
	Употребление глагола to have в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях.	2	
	Употребление наречий much, many, little, few в предложениях.	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.2. Ланч. Обслуживание ланча.	Лексика по теме: Грамматическая тема: модальные глаголы can, may, must	8	2
	Практические занятия		
	Введение лексик по теме: названия блюд.	2	
	Употребление лексик в монологических и диалогических высказываниях	2	
	Употребление модальных глаголов can, may, must	2	
	Употребление some, any	2	
	Содержание учебного материала		
	Лексика по теме: Грамматическая тема: Типы вопросительных предложений.	8	2
Тема 2.3. Обед. Обслуживание обеда.			
	Практические занятия	8	
	Введение лексик по теме – названия блюд подаваемых на обед.	2	
	Употребление лексик по теме в монологических и диалогических высказываниях.	2	
	Употребление Present Continuous Tense в утвердительных, отрицательных и вопросительных предложениях.	2	
	Употребление Present Simple Tense в утвердительных, отрицательных и вопросительных предложениях.	2	
Тема 2.4. Обед в столовой колледжа	Содержание учебного материала		
	Лексика по теме: Грамматическая тема Past Simple Tense	8	2
	Практические занятия		
	Введение лексик по теме: Работа с текстом: перевод	8	
	Употребление лексик в монологических высказываниях.	2	

Тема 2.5. Ужин. Обслуживание ужина.	Употребление Past Simple Tense в утвердительных предложениях.	2	2
	Употребление Past Simple Tense в отрицательных и вопросительных предложениях.	2	
	Содержание учебного материала	10	
	Лексика по теме: Грамматическая тема Future Simple Tense		
	Практические занятия	8	
	Введение лексик по теме названия блюд подаваемых на ужин. Употребление лексик по теме в монологических и диалогических высказываниях. Употребление Future Simple Tense в обстоятельственных придаточных предложениях времени и условия. Наречия и их классификация.. Самостоятельная работа обучающихся: выполнение упражнений по темам Simple Tenses.	2 2 2 2 2 2	
Раздел 3. Блюда подаваемые в ресторане		76	2
	Содержание учебного материала	10	
Тема 3.1. Закуски.	Лексика по теме: Грамматическая тема оборота to be going to	8	2
	Практические занятия	2	
	Введение лексик по теме: названия закусок, способы их приготовления.	2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексик в высказываниях.	2	
	Перевод рецептов закусок.	2	
	Употребление Future Simple Tense в утвердительных, отрицательных и вопросительных предложениях.	2	
Тема 3.2. Салаты.	Самостоятельная работа обучающихся: Перевести рецепты закусок. Выполнить грамматическое упражнение по теме Future Simple Tense.	2	2
	Содержание учебного материала	10	
	Лексика по теме: Грамматическая тема «Причастие I»	8	
	Практические занятия	2	
	Введение лексик по теме: названия ингредиентов для салатов.	2	
	Работа с текстом: перевод; употребление лексик в монологическом высказывании. Перевод рецептов салатов. Сравнение употребления времён группы Simple.	2 2 2	
Тема 3.3. Первые блюда.	Самостоятельная работа обучающихся: Перевод рецепта салата. Выполнение грамматических упражнений на сравнение времён.	2	2
	Содержание учебного материала	10	
	Лексика по теме: Грамматическая тема: Past Continuous Tense	8	
	Практические занятия	2	
	Введение лексик по теме: ингредиенты супов, типы супов.	2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексик в высказываниях. Перевод рецептов первых блюд. Употребление Past Continuous Tense в утвердительных, вопросительных, отрицательных предложениях.	2 2 2	
Тема 3.4. Вторые блюда	Самостоятельная работа обучающихся: Перевод рецептов супов; выполнение упражнений по грамматике в Past Continuous Tense	2	2
	Содержание учебного материала	10	
	Лексика по теме: Грамматическая тема: Future Continuous Tense	8	
	Практические занятия	2	
	Введение лексик по теме: типы вторых блюд, ингредиенты, способы приготовления.	2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексик в монологических высказываниях. Перевод рецептов вторых блюд. Употребление Future Continuous Tense в утвердительных, вопросительных, отрицательных предложениях.	2 2 2 2	
Тема 3.4. Вторые блюда	Самостоятельная работа обучающихся:	2	2

	перевод рецептов второго блюда; выполнение упражнений по грамматике в Future Continuous Tense		
	Содержание учебного материала		
	Лексика по теме: Грамматическая тема: Present Perfect Tense.	10	2
	Практические занятия	8	
Тема 3.5. Десерты	Введение лексик по теме: названия десертов.	2	
	Работа с текстом: перевод; употребление лексик в диалогической речи.	2	
	Перевод рецептов десертных блюд.	2	
	Употребление Present Perfect Tense.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: перевод рецепт десертного блюда; выполнение грамматического упражнения на Present Perfect Tense.	2	
	Содержание учебного материала	8	2
	Лексика по теме: Грамматическая тема: Сравнение перфектных времён.	8	
	Практические занятия	8	
Тема 3.6. Напитки.	Введение лексик по теме: виды напитков, способы приготовления.	2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексик в высказываниях.	2	
	Употребление в предложениях.	2	
	Сравнение употребления Past Perfect Tense и Present Perfect.	2	
	Содержание учебного материала	8	2
	Лексика по теме: Грамматическая тема: Косвенная речь в утвердительных предложениях.	8	
	Практические занятия	8	
Тема 3.7. Вина.	Введение лексик по теме: названия вин, типы вин.	2	
	Работа с текстом: перевод текста.	2	
	Употребление лексик в высказываниях по теме.	2	
	Перевод рецептов коктейлей.	2	
	Употребление косвенной речи(Sequence of Tenses)	2	
	Содержание учебного материала	10	2
	Лексика по теме: Грамматическая тема: Косвенная речь в вопросительных предложениях..	8	
	Практические занятия	8	
Тема 3.8. Здоровое питание. Вегетарианские блюда.	Введение лексик по теме: ингредиенты блюд.	2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексик в монологических высказываниях.	2	
	Перевод рецептов вегетарианских блюд.	2	
	Употребление косвенной речи(Sequence of Tenses).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Перевести рецепт вегетарианского блюда. Выполнить упражнение на косвенную речь.	2	
	Раздел 4. Работа ресторана.	26	
	Содержание учебного материала	10	2
	Лексика по теме: Грамматическая тема «Пассивный залог»	8	
	Практические занятия	8	
Тема 4.1. Меню.	Введение лексик по теме: виды меню, разделы меню, блюда.	2	
	Работа с текстом: перевод, выполнение упражнений.	2	
	Перевод меню, составление меню.	2	
	Употребление Passive Voice.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить примерное меню завтрака кафе или ресторана.	2	
	Содержание учебного материала	8	2
	Лексика по теме: Грамматическая тема «Пассивный залог»	8	
	Практические занятия	2	
Тема 4.2. Посуда. Предметы сервировки.	Введение лексик по теме:	8	
		2	

Тема 4.3. Санитария и безопасность.	Названия посуды, предметов сервировки.		2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексики в высказываниях. Passive Voice. Сравнение пассивного и активного залога.		2	
	Содержание учебного материала		8	2
	Лексика по теме. Грамматическая тема: Эквиваленты модальных глаголов.			
Раздел 5. Национальная кухня.	Практические занятия		8	
	Введение лексики по теме.		2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексики в высказываниях.		2	
	Употребление эквивалентов глагола can.		2	
Тема 5.1. Русская кухня.	Употребление эквивалентов глагола may.		2	
			34	
	Содержание учебного материала		10	2
	Лексика по теме. Грамматическая тема: Эквиваленты модальных глаголов.			
	Практические занятия		8	
	Введение лексики по теме: названия блюд русской кухни.		2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексики в высказываниях.		2	
	Перевод рецептов русской кухни.		2	
	Употребление модальных эквивалентов глагола must.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Перевести рецепт блюда русской кухни.		2	2
	Содержание учебного материала		10	
	Лексика по теме. Грамматическая тема: Образование форм инфинитива.		8	
Тема 5.2. Английская кухня.	Практические занятия		2	
	Введение лексики по теме: названия блюд.		2	
	Работа с текстом: перевод, выполнение упражнений.		2	
	Перевод рецептов блюд английской кухни.		2	
	Употребление инфинитива и инфинитивных оборотов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения об особенностях английской кухни.		2	
	Содержание учебного материала		8	2
	Лексика по теме. Грамматическая тема: Герундий в форме действительного залога.		6	
Тема 5.3. Американская кухня.	Практические занятия		2	
	Введение лексики по теме.		2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексики в высказываниях.		2	
	Употребление причастия и герундия.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения о блюдах американской кухни.		2	
	Содержание учебного материала		6	2
	Лексика по теме. Грамматическая тема: Герундий в форме страдательного залога.		6	
	Практические занятия		2	
Тема 5.4. Кавказская кухня.	Введение лексики по теме: ингредиенты.		2	
	Работа с текстом: перевод, употребление лексики в высказываниях.		2	
	Перевод рецептов кавказской кухни.		2	
	Всего:		186	

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.П. 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, ЮНИТИ, 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: МСПИ, 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; 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 профессионально ориентированных текстов	Наблюдение за участием в ролевой игре, выполнением коммуникативно-ориентированных заданий; Наблюдение за выполнением самостоятельной работы; Устный опрос, письменные проверочные работы, тестовые задания; Наблюдение за выполнением практических заданий; Выполнение самостоятельной работы по переводу профессионально ориентированных текстов и тестовых заданий.

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.