

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины: **ОГСЭ.03 Иностранный язык**

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»**

форма обучения **очная**

Москва  
2018

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной (цикловой) комиссией  
«Иностранного языка»

Протокол № 1

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии



Донец М.В.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махненко /  
Инициалы Фамилия

**Составитель (автор):** Донец М.В., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### уметь:

- 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.

### знать:

- лексический (1200/1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

Сформировать общие компетенции:

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. Пользоваться иностранным языком как средством общения.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

<b>максимальная учебная нагрузка обучающегося</b>	<b>232</b>	<b>часа</b>
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	162	часов
самостоятельная работа	52	часов
консультации	18	часов
<b>ВСЕГО</b>	<b>232</b>	<b>часа</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	232
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	162
в том числе:	
практические занятия	162
<b>Консультации</b>	18
<b>Самостоятельная работа</b>	52
Итоговая аттестация в форме: 3-й семестр другие формы контроля; 4-й семестр дифференцированный зачет; 5-й семестр другие формы контроля; 6-й семестр дифференцированный зачет; 7-й семестр другие формы контроля; 8-й семестр дифференцированный зачет	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Вводно-коррекционный курс</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> Особенности английского языка.	<b>Практические занятия</b> Транскрипция слов, чтение гласных в открытом и закрытом слоге.	2	2
<b>Тема 1.2</b> Речевой этикет	<b>Практические занятия</b> Приветствие, представление, прощание, составление диалогов. Речевой этикет	2	
<b>Тема 1.3</b> Беседа и завершение разговора	<b>Практические занятия</b> Составление диалогов.	2	
<b>Раздел 2. Кухня</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 2.1</b> Кухня	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Кухня». Написание отчета о работе смены.	4	2
<b>Тема 2.2</b> Кто работает на кухне	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Заполнение информационного листка о профессиональных обязанностях штата кухни.	2	
<b>Тема 2.3</b> Обслуживающий персонал зала ресторана	<b>Практические занятия</b> Написание от лица владельца ресторана объявления о приеме на работу по вакансии.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентации по темам (на выбор) «Кухня», «Работники кухни»,	3	
<b>Раздел 3. Кухонный инвентарь</b>		<b>13</b>	
<b>Тема 3.1</b> Кухонный инвентарь Часть 1	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Кухонный инвентарь». Составление памятки об использовании инвентаря .	4	2
<b>Тема 3.2</b> Кухонный инвентарь Часть 2	<b>Практические занятия</b> Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление e-mail менеджеру о необходимости приобретения нового оборудования для работы.	2	
<b>Тема 3.3</b> Кухонный инвентарь Часть 3	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения. Составление памятки для вновь прибывших сотрудников менеджеру об использовании различных типов емкостей.	2	
<b>Тема 3.4</b> Приборы на кухне	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Приборы на кухне». Заполнение заявки на приобретение оборудования.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентации по темам «Кухонный инвентарь», «Оборудование и посуда, используемые поваром в работе».	3	
		<b>Консультации</b>	2
		<b>Всего по 3 семестру</b>	32
<b>Раздел 4. Основные действия на кухне</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 4.1</b> Основные действия Часть 1	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Основные действия на кухне». Составление памятки о подготовке ингредиентов.	4	2
<b>Тема 4.2</b> Основные действия Часть 2	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Обсуждение проблем при приготовлении десерта.	4	
<b>Раздел 5. Вкус еды</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 5.1</b> Вкус еды	<b>Практические занятия</b> Составление памятки при составлении рецепта о составе ингредиентов.	6	2
<b>Раздел 6. Меры веса</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 6.1</b> Меры веса Часть 1	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Меры веса»	4	2
<b>Тема 6.2</b> Меры веса Часть 2	<b>Практические занятия</b> Составление примерной сравнительной таблицы мер объема.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентации «Мера веса», «Мера объема».	2	
<b>Раздел 7. Безопасность</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 7.1</b> Безопасность еды	<b>Практические занятия</b> Заполнение отчета о превентивных мерах безопасности на предприятии общественного питания, предлагают свои способы решения вопроса.	4	2
<b>Тема 7.2</b> Техника безопасности на кухне	<b>Практические занятия</b> Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление отчета о несчастном случае на производстве, возможных причинах произошедшего	4	
<b>Раздел 8. Питание</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 8.1</b> Питание	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Питание». Составление меню кафе/ресторана.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию меню предприятия общественного питания.	2	
		<b>Консультации</b>	2
		<b>Всего по 4 семестру</b>	42

<b>Раздел 9. Мясо</b>		<b>6</b>	
Тема 9 Сорта мяса	<b>Практические занятия</b> Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Написание заказа на закупку различных сортов мяса.	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написать реферат по теме «Сорта мяса».	2	
<b>Раздел 10. Морепродукты</b>		<b>4</b>	
Тема 10 Морепродукты	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Морепродукты».	4	2
<b>Раздел 11. Молочные продукты</b>		<b>4</b>	
Тема 11 Молочные продукты	<b>Практические занятия</b> Составление месячного отчета о хранении молочных продуктов.	4	2
<b>Раздел 12. Овощи и фрукты</b>		<b>8</b>	
Тема 12.1 Фрукты	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Фрукты». Составление заказа десерта в качестве посетителя ресторана: стандартный, спецзаказ.	4	2
Тема 12.2 Овощи	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Овощи». Составление таблицы шефа: виды овощей и блюда, которые можно из них приготовить.	4	
<b>Раздел 13. Специи и пряные травы</b>		<b>7</b>	
Тема 13 Специи и пряные травы	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Специи и пряные травы».	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию «Сочетания овощей и фруктов со специями и пряными травами»	3	
		<b>Консультации</b>	2
		<b>Всего по 5 семестру</b>	<b>31</b>
<b>Раздел 14. Паста</b>		<b>4</b>	
Тема 14 Паста	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического материала по теме «Паста». Составление диалога по теме. Создание рецепта блюда из пасты.	4	2
<b>Раздел 15. Крупы и бобовые</b>		<b>4</b>	
Тема 15 Крупы и бобовые	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Крупы и бобовые» Составление памятки официанта при приеме и выполнении заказа посетителя.	4	2
<b>Раздел 16. Выпечка и ее виды</b>		<b>4</b>	

<b>Тема 16</b> Выпечка	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Обсуждение проблемы при приготовлении выпечки.	4	2
<b>Раздел 17. Хлеб</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 17</b> Хлеб	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Хлеб». Составление памятки-напоминания при составлении рецепта о составе ингредиентов.	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию «Виды хлебобулочных изделий».	3	
<b>Раздел 18. Основные приемы пищи</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 18.1</b> Завтрак	<b>Практические занятия</b> Обсуждение продуктов, которых удобно использовать для завтрака и блюда, которые можно их них приготовить.	2	2
<b>Тема 18.2</b> Ланч	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Ланч». Составление памятки для посетителей на время ланча: часы обслуживания, блюда.	2	
<b>Тема 18.3</b> Обед	<b>Практические занятия</b> Составление отчета сотрудника ресторана (по выбору) о проблемах, которые могут возникнуть при сервировке обеда и способах их устранения.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написать реферат на тему «Чем отличаются приемы пищи в разных странах мира»	2	
<b>Раздел 19. Десерты</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 19.1</b> Десерты Часть 1	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического материала по теме «Десерты». Заполнение формы бланка-заказа мороженого с ингредиентами по выбору.	4	2
<b>Тема 19.2</b> Десерты Часть 2	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление диалога по теме. Заполнение формы заказа с ингредиентами по выбору.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию «Типы десертов».	3	
	<b>Консультации</b>	2	
	<b>Всего по 6 семестру</b>	<b>38</b>	
<b>Раздел 20. Первые блюда</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 20.1</b> Виды бульонов	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Виды бульонов».	4	2

<b>Тема 20.2</b> Супы	<b>Практические занятия</b> Разыгрывание собственных диалогов: какие могут быть проблемы при приготовлении супов, предложение альтернативы	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию «Первые блюда».	4	
<b>Раздел 21. Соусы</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 21</b> Соусы	<b>Практические занятия</b> Внесение предложений по созданию нового рецепта соуса, описывают способ приготовления.	2	<b>2</b>
<b>Раздел 22. Салаты</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 22</b> Салаты	<b>Практические занятия</b> Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.. Заказ салата в качестве посетителя ресторана, подробное описание заказа.	4	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию «Самые известные салаты (соусы)».(на выбор)	4	
<b>Раздел 23. Обжаривание</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 23.1</b> Обжаривание на гриле и на открытом огне	<b>Практические занятия</b> Обсуждение обжаривания на гриле в частности и на открытом огне вообще.	4	<b>2</b>
<b>Тема 23.2</b> Обжаривание без добавления масла (в духовке)	<b>Практические занятия</b> Составление рекламного проспекта о жарке мяса, указывая сорт мяса, время, затраченное на приготовление, температурный режим, способ обжаривания.	4	
<b>Тема 23.3</b> Обжаривание на сковородке с добавлением масла/ жира	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения. Составление диалога по теме. Разыгрывание собственного диалога, с использованием лексики урока о возможных проблемах при жарении.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию «Способы обжаривания мяса».	4	
<b>Раздел 24. Тушение и приготовление на пару</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 24.1</b> Тушение	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического материала по теме «Тушение». Составление рецепта основного горячего блюда и технологию приготовления.	2	<b>2</b>
<b>Тема 24.2</b> Приготовление на пару	<b>Практические занятия</b> Составление инструкции о приготовлении продуктов на пару и преимуществах такой тепловой обработки.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию на темы (по выбору) «Тушение» или «Приготовление на пару».	2	
		<b>Консультации</b>	<b>4</b>
		<b>Всего по 7 семестру</b>	<b>50</b>

<b>Раздел 25. Изделия из теста</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 25</b> Изделия из теста	<b>Практические занятия</b> Составление ответов на экзаменационные вопросы по приготовлению и выпечке изделий из теста.	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Создать презентацию «Изделия из теста в разных кухнях мира».	4	
<b>Раздел 26. Буфет</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 26</b> Буфет	<b>Практические занятия</b> Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление диалога по теме. Обсуждение, чем буфет отличается от салатного бара.	4	2
<b>Раздел 27. Санитарная обработка и гигиена</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 27</b> Санитарная обработка и гигиена	<b>Практические занятия</b> Отработка лексического и грамматического материала по теме «Санитарная обработка и гигиена». Составление памятки для посетителей и сотрудников о правилах гигиены.	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Создать презентацию «О роле гигиены на предприятиях общественного питания».	4	
<b>Раздел 28. Распределение запасов</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 28</b> Распределение запасов	<b>Практические занятия.</b> Составление отчета менеджера о распределении запасов сырья.	2	2
<b>Раздел 29. Профессии в сфере общественного питания</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 29.1</b> Подготовка кулинара	<b>Практические занятия.</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Написание письма-запроса об интересующих программах/курсах повышения квалификации.	2	2
<b>Тема 29.2</b> Профессии в сфере общественного питания	<b>Практические занятия.</b> Речевые упражнения с новой лексикой. Составление диалога по теме. Составление объявления об открывшейся вакансии.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Создать презентацию по теме «Профессии в сфере общественного питания»	5	
		<b>Консультации</b>	<b>6</b>
		<b>Всего по 8 семестру</b>	<b>39</b>
<b>Всего</b>			<b>232</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия

№п\п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	посадочные места по количеству учащихся	телевизор CD-проигрыватель для возможности прослушивания аудирования, компьютер и медиа-проектор для возможности показа видеофайлов	15
2	рабочее место преподавателя;		
3	комплект учебно-наглядных пособий (карты, раздаточный материал)		
4	грамматические таблицы		

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
<b>I</b>	<b>Основные источники</b>
1.1	Virginia Evans, Jenny Dooley, Career Path`s: Cooking Student`s book – Express Publishing, 2015.
1.2	Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учеб. Пособие –Проспект 2016.
<b>II</b>	<b>Дополнительные источники</b>
2.1	Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь – М.; Эксмо, 2014.
2.2	R. Murphy «English Grammar in Use». Cambridge University Press, 2015
2.3	Ухтомский А.В. Английские фразеологизмы в устной речи – М.: URSS, 2015.
<b>III</b>	<b>Интернет-ресурсы</b>
3.1	<a href="http://www.macmillanenglish.com">www.macmillanenglish.com</a>
3.2	<a href="http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish">www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish</a>
3.3	<a href="http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.html">www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.html</a>
3.4	<a href="http://www.handoutsonline.com">www.handoutsonline.com</a>
3.5	<a href="http://www.english-to-go">www.english-to-go</a>
3.6	<a href="http://www.bbc.co.uk/videonation">www.bbc.co.uk/videonation</a>
3.7	<a href="http://www.icons.org.uk">www.icons.org.uk</a>

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Донец М.В.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией другими формами контроля.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения</b></p> <p>Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p><u>Методы оценки результатов обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка</li> <li>– Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая отметка</li> <li>– Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</li> </ul>
<p><b>Знания</b></p> <p>Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода текстов профессиональной направленности (со словарем)</p>	<p><u>Формы контроля:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– домашнее задание,</li> <li>– практические задания по работе с информацией, документами, литературой</li> <li>– защита индивидуальных проектов.</li> </ul>