

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: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

форма обучения **очная**

Москва
2018

Предметной цикловой комиссией
«Иностранного языка»
Протокол №1
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой
комиссии



М.В. Донец

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01 «Организация обслуживания в
общественном питании»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Прокопенко Т.Ч., преподаватель МТКП

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. 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 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

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. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных других нормативных документов.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося	226	часов
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	166	часов
самостоятельная работа	40	часов
консультации	20	часов
ВСЕГО	226	часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	226
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	166
Консультации	20
Самостоятельная работа	40
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
Раздел 1. Магазины		10	
Тема 1.1. В супермаркете.	Практические занятия Транскрипция слов, чтение гласных в открытом и закрытом слоге.	2	2
Тема 1.2. На восточном рынке	Практические занятия Приветствие, представление, прощание, составление диалогов. Речевой этикет	2	
Тема 1.3. Магазины в Англии	Практические занятия Составление диалогов.	2	
Тема 1.4. Магазины в США	Практические занятия Чтение текста «Shops in US»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать эссе: Магазины твоего района	2	
Раздел 2. Места общественного питания		14	
Тема 2.1. Рестораны	Практические занятия Обязанности персонала. Подготовка ресторана к вечернему приему гостей. Разговор между старшим официантом и менеджером Навыки письма.	2	2
Тема 2.2. Рестораны быстрого питания	Практические занятия Чтение текста «Fast food restaurants»	2	
Тема 2.3. В столовой колледжа	Практические занятия Составление диалогов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение: Столовая нашего колледжа	2	
Тема 2.3. Правила составления меню	Практические занятия Наименование предметов для сервировки стола. Ролевая игра. Развитие навыков письма. Разговор между старшим официантом и менеджером	2	
Тема 2.3. Виды меню	Практические занятия Чтение текста "Service guide". Разговор официантов на тему подачи блюд. Развитие навыков говорения. Ролевая игра. How long have you (been)...?	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию по теме: Меню вашего ресторана	2	

Раздел 3. Приемы пищи		8	
Тема 3.1. Приемы пищи в России	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики. Диалогическая речь	2	2
Тема 3.2. Приемы пищи в Англии.	Практические занятия Чтение текста "Meals in England".. Развитие навыков говорения. Ролевая игра. How long have you (been)...?	2	
Тема 3.3. Приемы пищи в Америке	Практические занятия Составление диалогов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение: Приемы пищи в моем доме	2	
Раздел 4. Кухня ресторана		8	
Тема 4.1 Те, кто создают шедевры..	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики. Диалогическая речь.	2	2
Тема 4.2 Столовый этикет.	Практические занятия Развитие навыков диалогической речи	2	
Тема 4.3 Важность исправного оборудования для кухни	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию: Кухня ресторана	2	
Раздел 5. Характеристика служб питания.		6	
Тема 5.1 Приготовление блюд	Практические занятия Планирование меню семьи на неделю. Чтение текста по теме.	2	2
Тема 5.2 Особенности приготовления блюд в ресторане	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики. Диалогическая речь.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написать эссе: Приготовление блюд	2	
		Консультации	2
		Всего по 3 семестру	48
Раздел 6. Продукты питания		12	
Тема 6.1. Система закупок продуктов	Практические занятия Навыки говорения. Разговор двух знатоков-критиков	2	

питания.			2
Тема 6.2. Система хранения продуктов питания	Практические занятия Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление памятки о составлении меню ресторана.	4	2
	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики. Диалогическая речь.	2	
Тема 6.3. Технологии приготовления	Практические занятия Развитие навыков диалогической речи	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию по теме: «Система закупок и хранения продуктов питания»	2	
Раздел 7. Национальные кухни		12	
Тема 7.1 Национальная кухня России	Практические занятия Чтение текста. Диалогическая речь..	2	2
	Тема 7.2 Национальная кухня Англии	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики. Диалогическая речь.	
Тема 7.3 Национальная кухня Италии	Практические занятия Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.	2	
Тема 7.4 Национальная кухня Франции	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики. Диалогическая речь.	2	
Тема 7.5 Национальная кухня Кавказа	Практические занятия Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.	2	
Тема 7.6 Национальная кухня Китая и Японии	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики. Диалогическая речь.	2	
Раздел 8. Кейтеринг и франчайзинг.		4	
Тема 8.1. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	Практические занятия Речевые упражнения. Написание заказа на вынос в кафе быстрого питания.	2	2
	Тема 8.2. Франчайзинг в ресторанном бизнесе	Практические занятия Составление требований к проведению фуршета. Чтение текста.	
Раздел 9. Случай экстренной помощи		2	

Тема 9. Памятка действий в чрезвычайной ситуации	Практические занятия Развитие навыков чтения. Отработка грамматики	2	2
Раздел 10. Ресторанное обслуживание.		16	
Тема 10.1 Приветствие гостей ресторана	Практические занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений. Запись брони в книге бронирования	4	2
Тема 10.2. Меню ресторана	Практические занятия Составление меню кафе/ресторана. Прослушивание диалога и выполнения заданий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Написание эссе по теме: «Статья ресторанного критика»	2	
Тема 10.3. Заказы в ресторане.	Практические занятия Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.	4	
Тема 10.4. Банкеты.	Практические занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Создание презентации по теме «Подготовка банкета»	2	
Консультации		2	
Всего по 4 семестру		44	
Раздел 12. Обслуживающий персонал ресторана		6	
Тема 12. Обслуживающий персонал	Практические занятия Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Написание объявления о приеме на работу на позиции официанта, хостесс.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Написать реферат по теме «Обслуживающий персонал».	4	
Раздел 13. Типы и стили меню		6	
Тема 13.1. Типы меню	Практические занятия Написание заметки по замене меню для обслуживающего персонала.	2	2
Тема 13.2. Стили меню	Практические занятия Речевые упражнения с новой лексикой. Написание заметки от лица официанта.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Кроссворд на тему: «Меню».	2	
Раздел 14. Закупка и заказ продуктов.		4	
Тема 14.1.	Практические занятия	2	2

Закупка продуктов	Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление диалога.		
Тема 14.2. Заказ продуктов	Практические занятия Создание бланка-заказа продуктов.	2	
Раздел 15. Хранение и инвентаризация		4	
Тема 15.1. Хранение	Практические занятия Составление инструкции по хранению продуктов.	2	2
Тема 15.2. Инвентаризация	Практические занятия Отработка лексического и грамматического материала по теме.	2	
Раздел 16. Приготовление продуктов		10	
Тема 16.1. Приготовление фруктов	Практические занятия Речевые упражнения с новой лексикой. Чтение текста.	2	2
Тема 16.2. Приготовление овощей	Практические занятия Составление диетического меню из овощей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление меню блюда из фруктов или овощей.	2	
Тема 16.3 Приготовление мяса	Практические занятия Читаем меню мясных блюд. Виды мяса и мясных блюд и способы приготовления.	4	
Консультации		4	
Всего по 5 семестру		34	
Раздел 16. Приготовление продуктов (продолжение)		16	
Тема 16.4. Приготовление морепродуктов	Практические занятия Чтение и разбор меню блюд из морепродуктов	4	2
Тема 16.5. Приготовление молочных продуктов	Практические занятия Приготовление молочной продукции. Чтение заметки от Шеф-повара.	4	2
Тема 16.6. Приготовление готовых блюд	Практические занятия Развитие навыков аудирования: диалог официанта и гостя за столом.	4	2
Тема 16.7. Приготовление десертов	Практические занятия Развитие навыков говорения. Ролевая игра: заказ кофе и десерта с заменой ингредиентов.	4	2
Раздел 17. Бар и напитки		10	
Тема 17.1. Напитки	Практические занятия Обсуждение напитков, которых предоставляют в барах, кафе и ресторанах.	4	2

Тема 17.2. Бар	Практические занятия Чтение текста. Обсуждение политики баров.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление рецепта напитка на английском по выбору.	2	
Раздел 18. Обслуживание клиентов и отзыв по ресторану		10	
Тема 18.1 Обслуживание клиентов	Практические занятия Написание правил по обслуживанию клиентов для новичков.	4	2
Тема 18.2 Отзыв клиента	Практические занятия Написание отзыва по обслуживанию в ресторане от лица посетителя	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию «Типы десертов».	2	
Консультации		4	
Всего по 6 семестру		40	
Раздел 19. Работа ресторана		20	
Тема 19.1. Открытие ресторана.	Практические занятия Чтение памятки "Restaurant Opening Checklist". Разговор менеджера и официанта: что сделано и что предстоит подготовить для открытия ресторана.	4	2
Тема 19.2. Санитарно-профилактические действия.	Практические занятия Чтение постера "5 правил пищевой безопасности." Разговор повара и менеджера о гигиене на кухне. Составление постера по теме.	2	
Тема 19.3. Безопасность на рабочем месте.	Практические занятия Чтение руководства по безопасности на кухне, МЕМО о предстоящем собрании по безопасности. Разговор двух менеджеров о проблемах безопасности	4	2
Тема 19.4. Устройства регистрации заказа	Практические занятия Пополнение словарного запаса. Составление карты-инструкции по эксплуатации устройства регистрации заказа. Развитие навыков письма и аудирования.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по теме: «Новейшие устройства регистрации заказа»	2	
Тема 19.5. Закрытие ресторана.	Практические занятия Чтение чеклиста по закрытию ресторана. Аудирование: беседа менеджера с барменом. Написание отчета менеджера по закрытию смены	4	
Раздел 20 Питание		6	

Тема 20.1 Питание	Практические занятия Написание от лица ресторанный критика заметку о меню и питании в ресторане.	2	2
Тема 20.2 Спец.диеты	Практические занятия Составление диалога по теме. Написание для работников кухни заметки о особенностях спец.меню.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию «Спец.диеты».	2	
Консультации		6	
Всего по 7 семестру		32	
Раздел 21. Менеджмент и маркетинг в ресторанном бизнесе		7	
Тема 21 Менеджмент и маркетинг	Практические занятия Написание схемы интервью с соискателем на должность менеджера	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию «Менеджмент и маркетинг».	3	
Раздел 22. Скидки и акции в ресторане		4	
Тема 22. Скидки и акции	Практические занятия Написание руководства по проведению акций и определению скидок.	4	2
Раздел 23. Стандартные рецепты и расценки		4	
Тема 23. Стандартные рецепты и расценки	Практические занятия Разговор между шеф-поваром и менеджером. Написание электронное письмо владельцу ресторана о проблеме расхождения цен.	4	2
Раздел 24. Ценообразование в меню.		2	
Тема 24. Ценообразование в меню.	Практические занятия. Аудирование и составление диалога. Ролевая игра: беседа менеджера с владельцем ресторана о решении проблемы назначения цен в меню.	2	2
Раздел 25. Учет		4	
Тема 25.1. Учет: прибыль	Практические занятия. Написание отчета об ошибке в подсчете прибыли. Чтение и перевод текста.	2	2
Тема 25.2. Учет: баланс	Практические занятия. Написание электронного письма владельцу ресторана о новом варианте подведения баланса.	2	
Раздел 26 Карьера		5	
Тема 26.	Практические занятия.	2	

Карьерный рост	Написание от лица менеджера почему он/она пришли на эту должность.		
	<u>Самостоятельная работа обучающихся.</u> Создать презентацию по теме «Профессии в сфере общественного питания»	3	
	Консультации	2	
	Всего по 8 семестру	28	
	Всего	226	

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

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
I	Основные источники
1.1	Evans V., Dooley J., Hallum R. Food Service Industries - Express Publishing, 2016.
1.2	Murphy R. English Grammar in Use (Fourth Edition). Cambridge University Press, 2015.
1.3	Дудкина Г.А., Павлова М.В. Английский язык для делового общения: в 2 т. — Филоматис, 2014.
1.4	Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – Эксмо, 2008.
1.5	Грамматика для делового общения на английском языке (модульно-компетентностный подход): Учебное пособие / З.В. Маньковская. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 140 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (о) ISBN 978-5-16-005484-1 http://znanium.com/catalog/product/967088
II	Дополнительные источники
2.1	Дроздова Т.Ю., English Grammar: Reference and Practice. - Антология, 2014.
2.3	Scott T., Revell R. Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry - Pre-Intermediate Student's Book 1. - Oxford University Press, 2014.
III	Интернет-ресурсы
3.1	http://www.studv.ru
3.2	http://www.lanR.ru English Online
3.3	http://www.englishonline.co.uk
3.4	http://www.eslcafe.com
3.5	www.angloforum.ru/forum/6
3.6	www.angloforum.ru/forum/16/
3.7	www.angloforum.ru/forum/13

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 Прокопенко Т.Ч.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p style="text-align: center;">Умения</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">– Накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка– Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая отметка– Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.
<p style="text-align: center;">Знания</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">– домашнее задание,– практические задания по работе с информацией, документами, литературой– защита индивидуальных проектов.