

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского  
края «Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина и относится к *общему социально-экономическому циклу*.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **знать:**

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

#### **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.

#### **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- организации высокого уровня обслуживания иностранных граждан в предприятиях общественного питания;
- организации и проведения деловых переговоров и ведения деловой переписки с зарубежными партнёрами;
- снятия психологического барьера при общении на иностранном языке.

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 206 часа, в том числе:

обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося 166 часа;

самостоятельной работы обучающегося 40 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>	<b>206</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>166</b>
в том числе:	
практические занятия	164
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
Составление тематических диалогов	10
Составление рецептов приготовления блюд на английском языке	8
Составление глоссария профессиональных терминов	6
Составление разговорников	10
Подготовка тематических презентаций	6
<b>Промежуточная аттестация:</b> дифференцированный зачет	2

## 2.2. Содержание учебной дисциплины Иностранный язык (Английский).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		2	
Тема 1.1. Моя будущая профессия.	Содержание учебного материала	2	
	Моя будущая профессия. Должностные обязанности технолога.		1
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Раздел 2. Продукты питания и напитки		54	
Тема 2.1 Покупка продуктов питания в магазинах	Содержание учебного материала	6	
	Виды продовольственных магазинов. Продукты питания. Покупка продуктов питания в супермаркете и на рынке. Речевой этикет в общении покупателя и продавца.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу: Виды продовольственных магазинов, продукты. Составить диалоги по теме урока	4	
Тема 2.2. Названия продуктов питания и характеристика блюд	Содержание учебного материала	34	
	Виды зелени, специй, приправ. Виды овощных блюд. Профессиональные глаголы. Перевод рецептов приготовления блюд из овощей. Фрукты, ягоды, орехи. Виды десертных блюд из фруктов и ягод. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Перевод рецептов приготовления блюд из мяса, дичи, птицы. Виды рыбы и морепродуктов. Горячие и холодные рыбные блюда, их кулинарные характеристики. Перевод рецептов приготовления из рыбы и морепродуктов. Описание блюд. Способы образования прилагательных. Виды молочных продуктов, круп. Яйца. Блюда из молочных продуктов, круп, яиц. Перевод рецептов приготовления блюд из молока, круп, яиц. Перевод рецептов приготовления блюд из молока, круп, яиц. Перевод рецептов приготовления блюд из молока, круп, яиц. Виды кондитерских и хлебобулочных изделий. Диалоги по предложению кондитерских изделий к чаю, кофе на завтрак.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить глоссарий профессиональных глаголов с примерами. Составление глоссария по теме: Виды мяса, рыбы,	6	

	морепродуктов. Подготовить меню с описанием блюд.		
Тема 2.3. Напитки	Содержание учебного материала	8	
	Виды безалкогольных напитков. Рецептуры приготовления горячих напитков. Виды коктейлей. Рецептуры приготовления алкогольный и безалкогольных коктейлей. Диалоги: «Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам». Диалоги по теме: в баре, у барной стойки.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Презентация: «Рецептура приготовления коктейля». Составление диалогов по теме.	4	
Тема 2.4. Здоровое питание	Содержание учебного материала:	6	
	Роль здорового питания в жизни человека. Витамины, минералы. Составление диетических меню. Вегетарианские блюда. Организация детского питания. Виды блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Раздел 3. Многообразие способов приготовления пищи		22	
Тема 3.1.Кухни народов мира	Содержание учебного материала	22	
	Особенности русской кухни. Особенности питания англичан. Чай в жизни англичан. Традиционные английские блюда. Особенности питания американцев. Особенности питания немцев. Особенности питания итальянцев. Особенности питания жителей скандинавских стран. Особенности питания французов. Особенности питания японцев. Особенности питания китайцев.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Презентация блюд русской кухни. Презентация: «Чай в жизни англичан».	4	
Раздел 4.Предприятия общественного питания.		16	
Тема 4.1. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	6	
	Виды предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Ресторан. Структура ресторана.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Презентация «Виды ПОП»	2	
Тема 4.2. Организация	Содержание учебного материала:	10	

работы персонала предприятия общественного питания	Структура персонала ресторана. Должностные обязанности персонала ресторана. Соблюдение норм гигиены и безопасности на рабочем месте. Обучение персонала. Система поощрения работников. Истории успеха известных рестораторов.		2
	Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Раздел-5 Обслуживание на предприятиях общественного питания.		72	
Тема 5.1. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала	6	
	Виды сервировки стола. Посуда, приборы и принадлежности. Общие правила сервировки стола. Праздничная сервировка стола		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Презентация праздничной сервировки стола.	4	
Тема 5.2. Меню.	Содержание учебного материала	6	
	Виды и структура меню. Составление меню ресторана. Описание блюд меню.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить меню для ресторана	3	
Тема 5.3. Виды обслуживания.	Содержание учебного материала	60	
	Виды обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания гостей в кафе, баре, в буфете. Разговорная практика: Заказ столика по телефону. Разговорная практика: Встреча и размещение гостей. Разговорная практика: Размещение гостей в ресторане без предварительной заявки. Информирование гостей об отсутствии мест в ресторане. Разговорная практика: Предложение меню. Прием заказа. Рекомендации блюд, вин, напитков из меню. Описание блюд. Жалобы посетителей. Урегулирование жалоб посетителей. Обслуживание завтрака. Составление меню, сервировка стола. Сервировка стола для обеда. Составление меню, описание блюд. Обслуживание ужина. Составление меню, описание блюд. Обслуживание в баре. Классификация посуды и принадлежностей. Стандарт по обслуживанию посетителей в баре. Предложение и выбор напитков. Работа сомелье. Виды специального обслуживания. Обслуживание по типу «Шведский стол». Обслуживание по типу «Фуршет». Банкет. Стандарт «Услуги по проведению банкета в ресторане гостиницы». Стандарт «Услуги по обслуживанию участников конференций и семинаров». Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Особенности обслуживания иностранных туристов. Разговорная практика: «Обслуживание иностранных туристов в ресторане». Классификация типов питания в гостиницах. Стандарт «Организации питания в номере гостиницы».		2

	Стандарт «Правила приема заказа на предоставление питания в номере». Разговорная практика: «Заказ питания в номер по телефону». Виды расчета с посетителями на предприятиях общественного питания. Диалоги: «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибка в счете». Дифференцированный зачет.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить диалоги по теме урока. Составить меню для банкета.	13	
	Дифференцированный зачет	2	
<b>ИТОГО:</b>		<b>206</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 материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете «Иностранный язык».

##### Оборудование учебного кабинета «Иностранный язык»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий:
  1. презентации по лексическим и грамматическим темам;
  2. таблицы по грамматике английского языка;
  3. видеокурсы.

##### Технические средства обучения:

- лингафонный кабинет
- интерактивная доска
- документ-камера
- магнитофон
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

###### Основные источники

- 1) Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. - Английский язык для специалистов сферы общественного питания = *English for Cooking and Catering: учеб.пособие для студентов сред.проф.учеб.заведений*– М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 2) Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. – Английский язык: Учеб.пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-336с.
- 3) Колесникова Н.Н. – Английский язык для менеджеров: Учеб.пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. –М.: Издательский центр «Академия», 2013, -304с.

###### Для преподавателей

Общеввропейские компетенции владения иностранным языком: изучение, обучение, оценка. - Страсбург: Департамент по языковой политике; МГЛУ, 2003.

###### Дополнительные источники

- 4) *Trish Stott & Alison Pohl* “Highly Recommended” (1) Pre-intermediate. English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2016. -111с.
- 5) *Trish Stott & Alison Pohl* “Highly Recommended” (2) Pre-intermediate. English for the hotel and catering industry. Oxford University Press, 2014. -111с.
- 6) Anne Baude, Montserrat Iglesias. “Ready to Order”. Elementary English for the restaurant industry. Longman Pearson Education Limited, 2015. – 111с.
- 7) Sarah Cunningham, Peter Moor “Cutting Edge” Elementary with mini-dictionary and CD-ROM. Pearson Longman. 2015. -175с.
- 8) Sarah Cunningham, Chris Redston “Cutting Edge” Starter with vocabulary book and CD-ROM. Pearson Longman. 2014. -127с.

- 9) Raymond Murphy “English Grammar in Use” A self-study reference and practice book for intermediate students of English. Cambridge University Press, 2014. -379с.
- 10) Michael McCarthy, Felicity O’Dell. “English Vocabulary in Use” Elementary. Cambridge University Press with CD-ROM. 2015. -174с.

Школьные образовательные ресурсы - [http:// www.kcn.ru/school/internet/russia](http://www.kcn.ru/school/internet/russia)

Школы в интернете - [http:// schools/techno.ru/schools/index/html](http://schools/techno.ru/schools/index/html)

[http:// www.anriintern.com/indlanguadge.php](http://www.anriintern.com/indlanguadge.php)

[http:// www.toefl.ru](http://www.toefl.ru)

[http:// www.complesystems.net](http://www.complesystems.net)

[http:// www.english – language.chat.ru](http://www.english – language.chat.ru)

[http:// www.lingvo.ru](http://www.lingvo.ru)

[http:// www.mega/km/ru/alphabyte](http://www.mega/km/ru/alphabyte)

[http:// www.nd.ru](http://www.nd.ru)

[http:// www.lang.ru](http://www.lang.ru)

Фестиваль педагогических идей - [http:// festival/1september.ru/](http://festival/1september.ru/)

#### 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
1	2
<b>Умения:</b>	
-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; овладеть навыками разговорной речи;	устный опрос
-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	устный опрос
- оформлять деловую переписку	устный опрос
- определять коммуникативные цели говорящих в зависимости от ситуации неофициального либо официального общения в профессиональной и социальной сферах и адекватно реагировать.	экспертная оценка
-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	экспертная оценка
<b>Знания:</b>	
-лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;	тестирование
- разговорные штампы, нормы делового этикета и «языкового поведения» в сфере контактов с зарубежными партнёрами;	устный опрос
-лингвострановедческие реалии страны изучаемого языка.	устный опрос