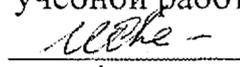


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.08. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КОММУНИКАЦИИ**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Волкова В.Н. *преподаватель*

Кравченко С.В. *методист УМО*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин от _____ 2018 г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
3.2 Информационное обеспечение обучения	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	12
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	12
6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

1.1 Область применения примерной программы

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

Данная рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки кадров по профилю основных образовательных программ техникума.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.08.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК3.1.Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК3.2.Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК3.3.Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 279 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 192 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 87 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)	279
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	192
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	192
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	87
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема Продовольственные ресурсы	Содержание учебного материала	14	2,3
	1 Чтение и перевод текста «Food and diet»		
	2 Повторение времен Simple		
	3 Современные биотехнологии		
	4 Ознакомительное чтение статьи «Вода — источник жизни»		
	5 Безличные конструкции с глаголом to be		
	6 Выражения с глаголом to have		
	7 ГМО — продукты: преимущества и недостатки		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение индивидуальных проектов по заданным темам. Выполнение лексических упражнений	8	2
Тема 2. Введение в профессию	Содержание учебного материала	22	
	1 Выбор профессии		2
	2 Моя профессия — менеджер общественного питания		1
	3 Чтение и перевод текста «Работа менеджера»		3
	4 Английский язык в деловом общении		2
	5 Знание маркетинга и рекламы в карьере менеджера ресторанного дела		3
	6 Рабочий день официанта		1
	7 Дресс-код на рабочем месте		2
	8 Этика делового общения		1
	9 Телефонный разговор с заказчиком		1
	10 Просмотровое чтение текста «Виды работников сферы общественного питания»		1
	11 4 типа вопросов		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка монологических и диалогических сообщений по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений	10	2
Тема 3. Покупка продуктов	Содержание учебного материала	14	

питания	1	Чтение и перевод текста «В продовольственном магазине»	8	3
	2	Ознакомительное чтение текста «На восточном рынке»		3
	3	В молочном отделе		3
	4	В бакалее		1
	5	В мясном отделе		2
	6	В булочной		2
	7	Группа простых времен действительного залога (повторение)		3
				Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций и рефератов по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений.
Тема 4.Здоровое питание	Содержание учебного материала		18	
	1	Еда для здорового питания		1
	2	Безопасность и условия хранения пищевых продуктов		2
	3	Ознакомительное чтение текста «Вегетарианство»		2
	4	Как остаться здоровым		1
	5	Составление плана к тексту «Сколько сахара мы едим?»		1
	6	Вред фаст-фуда		1
	7	Важные элементы в пище		3
	8	Витамины и минералы		3
	9	Группа длительных времен в действительном залоге (повторение)		2
			Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций и рефератов по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений	8
Тема 5. Пищевая промышленность	Содержание учебного материала		20	
	1	Чтение и перевод текста «Пищевая промышленность сегодня»		2
	2	Технология хлебопечения		2
	3	Просмотровое чтение текста «Из истории хлеба»		1
	4	Мясо и мясные продукты		3
	5	Сертификация и обработка мясных продуктов		1
	6	Технология выработки сахара		2
	7	Сахарные культуры		2

	8	Составление плана к тексту «Молоко и молочные продукты»		3
	9	Виды кондитерских изделий		3
	10	Группа совершенных времен в действительном залоге (повторение)		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка рефератов, докладов и презентаций по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений.		8	2
Тема 6.Рестораны быстрого питания	Содержание учебного материала		12	
	1	Разновидности ресторанов быстрого обслуживания		2
	2	Ознакомительное чтение статьи «KFC»		2
	3	Презентации по теме «McDonalds»		3
	4	Сообщение по теме «Burger King».		3
	5	Пабы		1
	6	Группы времен Simple, Continuous и Perfect в страдательном залоге		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка монологических сообщений и презентаций по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений.		6	2
Тема 7.Интерьер помещений	Содержание учебного материала		18	
	1	Характеристика помещений для организации обслуживания потребителей		1
	2	Мебель залов		2
	3	Столовая посуда, белье и приборы		1
	4	Хранение, мытье и учет столовой посуды и белья.		2
	5	Причастие 1 (повторение)		1
	6	Причастие 2 (повторение)		2
	7	Характеристики сервировок стола		2
	8	Цветы как элемент интерьера		2
	9	Перфектное причастие (повторение)		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка индивидуальных проектов по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений		8	2

Тема 8. Меню	Содержание учебного материала		8	
	1	Назначение, виды и принципы составления меню		2
	2	Порядок записи блюд в меню		2
	3	Составление винной карты		2
	4	Степени сравнения прилагательных и наречий (повт).		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление меню и карты вин Выполнение лексических и грамматических упражнений		5	2
Тема 9. Правила, особенности подачи и кулинарная характеристика закусок, блюд и напитков	Содержание учебного материала		16	
	1	Общие правила и методы подачи		3
	2	Холодные блюда и закуски		2
	3	Супы		3
	4	Вторые блюда		1
	5	Сладкие блюда		2
	6	Напитки		2
	7	Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов		1
	8	Неопределенно-личные местоимения (повторение).		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка диалогов и докладов по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений		6	2
Тема 10. Организация процесса обслуживания потребителей	Содержание учебного материала		12	
	1	Прием и размещение гостей		1
	2	Прием заказов и расчет с гостями		1
	3	Экологические проблемы современности		2
	4	Правила реализации алкогольных напитков		3
	5	Условные предложения		1
	6	Жалобы и претензии		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций и рефератов по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений		6	2
Тема 11. Банкеты	Содержание учебного материала		14	
	1	Порядок обслуживания торжеств		2
	2	Банкет за столом с полным обслуживанием		2

	3	Банкет с частичным обслуживанием		2
	4	Банкет-фуршет		3
	5	Банкет-коктейль		1
	6	Банкет-чай		2
	7	Сложное дополнение		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка индивидуальных проектов. Выполнение лексических и грамматических упражнений		6	2
Тема 12. Обслуживание иностранных туристов	Содержание учебного материала		24	
	1	Особенности организации питания иностранных туристов		1
	2	Организация обслуживания групп иностранных туристов в кафе и ресторанах		1
	3	Организация обслуживания индивидуальных туристов		2
	4	Организация обслуживания иностранных туристов по типу «шведского стола»		2
	5	Культура обслуживания		1
	6	Показатели культуры обслуживания		2
	7	Культура потребления		2
	8	Профессиональная техника		2
	9	Сложное подлежащее		2
	10	Герундий		1
	11	Повторение пройденного материала		3
	12	Контрольная работа		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка рефератов и презентаций по заданным темам. Выполнение лексических и грамматических упражнений.		8	2
Всего			279	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-практические пособия;

Технические средства обучения (по необходимости):

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: English for cooking and catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

2. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации: метод. рекомендации \ сост. В.Н. Волкова \ НСПОУ Новоблпотребсоюза «Новгородский кооперативный техникум». - Великий Новгород, 2014.

дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык. - Изд. 24-е, стер. - Ростов н\Д: Феникс, 2014.

2. Богацкий И.С., Дюканова Н.М. Бизнес-курс английского языка. Словарь-справочник. ООО «ИП Логос», Москва, 2011.

3. Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО \ . - 3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

4. Голицынский Ю. Б. Грамматика: Сборник упражнений. - 7-е изд., испр. и доп. - СПб.: КАРО, 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий,

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, итоговую аттестацию.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; – работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях, оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Текущий контроль Устный и письменный опрос Тестирование Проверочные работы, Доклады, сообщения, презентации Промежуточная аттестация (дифференцированный зачё</p>

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

для специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Пример текста для промежуточной аттестации

My Working Day

I am very busy on my weekdays. My weekdays do not differ much one from another. On weekdays my working day begins early in the morning My school starts at 8 o'clock, so I have to get up at 7, to be ready in time. I never wake up myself, my mother always wakes me up. Sometimes I do my morning exercises, then I rush to the bathroom. I clean my teeth, wash my face. The cold water makes me feel not so sleepy. Then I go back to my room, make the bed. I switch on my radio, usually I listen to radio «Yes». I put on my clothes, comb my hair, put a little makeup. By that time my breakfast is ready (my mother cooks it for me). At a quarter to eight I grab my bag and rush to my school. My school starts at 8 o'clock

and I don't like to be late. Usually I have six or seven lessons a day, it lasts till 3 o'clock. After each lesson there is a break, so I can talk to my friends or eat my sandwich. When school is over I go home. First of all I need to walk my dog. Then I have my dinner and a little rest. The teachers give us a lot of homework, so I start doing it about 16.30 or 17.00. As a rule it takes me two or three hours to do my home assignments. My parents get home about six o'clock. We watch soap — opera on TV, have supper together. We share all the news, I tell about the lessons and school. After it, I help my mother to do some work about the house — wash dishes, sweep the floor, clean the room. Twice a week in evenings I go play tennis. When I do not go to play tennis, I stay home and watch TV, listen to the music, read magazines. Sometimes my friends call me and we go for a walk. At eleven o'clock tired after a long working day I go to bed and fall asleep.

Пример грамматического задания для промежуточной аттестации:

Вставьте глагол *to be* в нужной форме:

- 1) What... on the table?
- 2) I... glad to see you. How ... you?
- 3) The dog ... in the garden.
- 4) Where ... you from?
- 5) How old ... you? How old ... your brother?
- 6) What... your name?
- 7) My parents ... workers.
- 8) ... your father a teacher? — No, he... a doctor.
- 9) He ... (not) a student, he ... a doctor
- 10) That book ... (not) very interesting.
- 11) The book ... on the table.
- 12) Moscow ... the capital of Russia.
- 13) What... the weather like today?
- 14) ... Boris a good football player?

3)Переведите на английский язык, употребляя глагол *to be* в *Present, Past* или *Future Simple*.

1.Мой брат был вчера в кино. 2. Мой брат будет завтра дома. 3.Мой брат сейчас в школе 4. Ты будешь дома завтра? 5. Она была вчера в парке? 6. Он сейчас во дворе? 7. Где папа? 8. Где вы были вчера? 9. Где он будет завтра? 10. Мои книги были на столе. Где они сейчас? 11. Моя мама вчера не была на работе. Она была дома. 12. Мой друг не в парке. Он в школе. 13. Завтра в три часа Коля и Миша будут во дворе. 14. Мы не были на юге прошлым летом. Мы были в Москве. 15. Завтра мой дедушка будет в деревне. 16. Когда твоя сестра будет дома?

4) Вставьте *much, many, little, few, a little* или *a few*.

1. I'd like to say ... words about my journey. 2. He had ... English books at home, so he had to go to the library for more books. 3. She gave him ... water to wash his hands and face. 4. After the play everybody felt... tired. 5. Let's stay here ... longer: it is such a nice place. 6. There were ... new words in the text, and Peter spent ...

time learning them. 7. There was ... hay in the barn, and the children could not play there.

5) Переведите на английский язык следующие пары слов.

Мало стульев, несколько песен, мало песен, немного веселья, мало веселья, мало мальчиков, немного воды, несколько человек, мало воды, мало воздуха, мало столов, несколько минут, несколько кошек, немного денег, мало денег, несколько стульев, мало травы, немного удачи, несколько дней, мало работы, немного соли, несколько ложек, мало света, мало окон, несколько машин, немного сахара, мало яиц, мало сыра.

1.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче дифференцированного зачета:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

6.ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин от ____ 20__ г., протокол № __

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин от ____ 20__ г., протокол № __

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин от ____ 20__ г., протокол № __

Председатель ЦМК _____