

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
обще профессионального цикла
ОП 11
«Технический английский» по
специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

п. Верхнеднепровский

2017 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК
спец. дисциплин

Протокол №... 1 от 30.08.2014

Председатель



В.И. Всеволодова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

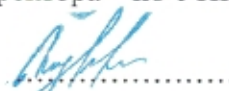
«Верхнеднепровский технологический
техникум»



С.Н. Антоненкова

«Согласовано»

Зам. директора по УПР



Журавлева С.И.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

преподаватель: Косорыгина Лариса Михайловна

«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №.1 от 29.08.2018 г.
Председатель В.И. Всеволодова

Внесены изменения _____

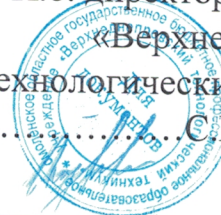
«Утверждаю»
Директор СОГБПОУ
«Верхнеднепровский технологический
техникум»
.....С.Н. Антоненкова



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 30.08.2019 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 31.08.2020 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|---|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Технический английский» входит в состав общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения 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

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

а) общекультурные компетенции (ОК):

* владеет культурой мышления, знает его общие законы, способен в письменной и устной речи правильно (логически) оформить его результаты (ОК-18);

* способен осуществлять письменную и устную коммуникацию на государственном языке и осознавать необходимость знания второго языка (ОК-20);

* способен осуществлять подготовку и редактирование текстов, отражающих вопросы профессионально-педагогической деятельности (ОК-22);

В результате освоения дисциплины «Технический английский» студент должен:
знать:

- иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников;
- лингвострановедческую информацию относительно особенностей национального коммуникативного поведения, коммуникативного сознания, основных коммуникативных категорий;
- фонетические, грамматические и лексические явления и закономерности изучаемого языка;
- литературную норму изучаемого языка;
- языковые характеристики типов текстов и речевых жанров, реализуемых в различных функциональных стилях (официально-деловом, научном, газетно-публицистическом, интернет-ресурсном) в их устной и письменной разновидностях;
- общую характеристику различных речевых жанров и функциональных стилей и умение применять данные знания при анализе языкового материала;
- владеть основной иноязычной терминологией специальности, знать русские эквиваленты основных слов и выражений профессиональной речи;

- владеть различными видами техники чтения (ознакомительным, изучающим, поисковым и ориентирующим) и умение применять сформированные навыки в профессиональной деятельности;

уметь:

- работать с аутентичными текстами, заимствованными из английских и американских источников по специальности;
- иметь навык работы со словарем (различать прямое и косвенное значение слов, находить перевод фразеологических единиц);
- пользоваться двуязычными и одноязычными словарями, компьютерными переводчиками и другим справочным материалом;
- прочесть отрывок текста с соблюдением техники артикуляционного чтения;
- делать грамматически правильные, стилистически корректные переводы с иностранного языка на русский текстов научно-технического характера, опираясь на изученные языковые явления и знания в пределах пройденного материала, применяя необходимые приемы прагматической адаптации текста;

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКИЙ АНГЛИЙСКИЙ»
по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (46 часов)

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <i>Вид учебной работы</i> | <i>Количество часов</i> |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i> | |

ВВЕДЕНИЕ (1 часа): определяются цели и задачи предмета «Технический английский».

ПЕРВЫЙ РАЗДЕЛ (15 часов) изучает следующие вопросы:

- Рабочие источники информации и порядок пользования ими.
- Сущности и формы обмена информацией.
- Столовые приборы.
- Сервировка стола.
- Введение, отработка и закрепление лексико-грамматического материала по темам: «Зерновые продукты: хлебобулочные и кондитерские изделия», «Молочные продукты», «Мясо, домашняя птица, рыба», «Фрукты, ягоды», «Овощи, грибы, пряности, травы, специи».

ВТОРОЙ РАЗДЕЛ «Рецепты вкусных блюд» (29 часов) включает в себя следующие темы:

- Закуски (5 часов);
- Первые блюда (6 часов);
- Вторые блюда (7 часов);
- Десерты (8 часов);
- Напитки (2 часа);
- Итоговое тестирование (2 часа).

ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ (2 часов)

**2.2.Календарно-тематическое планирование по специальности
«Поварское и кондитерское дело».**

| Номер урока | Тема урока | Кол-во часов |
|------------------------|--|-------------------------|
| 1 | Введение: цели и задачи курса. | 1 |
| 2 | Рабочие источники информации и порядок пользования ими. | 1 |
| 3 | Сущности и формы обмена информацией. | 1 |
| 4 | Столовые приборы. | 1 |
| 5 | Сервировка стола. | 1 |
| 6 | Лексико-грамматический материал по теме: «Зерновые продукты: хлебобулочные и кондитерские изделия» | 2 |
| 7 | Лексико-грамматический материал по теме: «Молочные продукты» | 2 |
| 8 | Лексико-грамматический материал по теме: «Мясо, домашняя птица, рыба» | 2 |
| 9 | Лексико-грамматический материал по теме: «Фрукты, ягоды» | 2 |
| 10 | Лексико-грамматический материал по теме: «Овощи, грибы, пряности, травы, специи» | 2 |
| | Рецепты вкусных блюд. | |
| 11 | Закуски: Салат «Оливье» | 1 |
| 12 | Закуски: Салат «Селедка под шубой» | 2 |
| 13 | Закуски: Салат «Цезарь» | 1 |
| 14 | Закуски: Салат «Винегрет» | 1 |
| 15 | Первые блюда: Овощной суп. | 1 |
| 16 | Первые блюда: Бульон с фрикадельками из куриного филе. | 1 |
| 17 | Первые блюда: Солянка с опятами и куриным сердцем. | 1 |
| 18 | Первые блюда: Борщ. | 2 |
| 19 | Первые блюда: Щи. | 1 |
| 20 | Вторые блюда: Классическое азу из свинины. | 1 |
| 21 | Вторые блюда: Жаркое из овощей со свининой в горшочках. | 1 |
| 22 | Вторые блюда: Легкое ризотто с овощами. | 1 |
| 23 | Вторые блюда: Домашние пельмени. | 2 |
| 24 | Вторые блюда: Пирог Фило с лососем. | 2 |
| 25 | Вторые блюда: Классическая лазанья. | 1 |
| 26 | Десерты: Швейцарский крем-безе масляный. | 1 |
| 27 | Десерты: «Сырники» | 1 |
| 28 | Десерты: «Ванильно-Шоколадный пудинг» | 1 |
| 29 | Десерты: «Сметанное желе с бананом» | 1 |
| 30 | Десерты: «Домашнее банановое мороженное с шоколадно-ореховой крошкой» | 1 |
| 31 | Десерты: Торт «Золотая осень» | 2 |
| 32 | Десерты: Домашнее печенье. | 1 |
| 33 | Напитки: Красный пунш. | 1 |
| 34 | Напитки: Мятный коктейль с арбузом. | 1 |
| 35 | Итоговое тестирование | 2 |
| <i>Итого 46 часов.</i> | | |

3. Условия реализации программы дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий
- видеофильмы;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

УЧЕБНЫЕ ПОСОБИЯ:

1. Курс перевода (английский русский). В.С.Слепович – Минск, «ТетраСистемс», 2004.

ПРИЛОЖЕНИЕ:

практические задания к темам курса.

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:

Основная

1.Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б., Английский язык: учебное пособие для студентов СПО - «Академия», Москва, 2018 г.

2.Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации. – «Академия», Москва, 2017 г.

3. П.М.Пушнова ,В.А.Стороженко, А.С.Тяпкина Учебное пособие по английскому языку для пищевых колледжей и техникумов. — «Высшая школа», Москва, 2016 г.

4. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания - EnglishforCookingandCatering: учебник для студентов учреждений СПО — «Академия», Москва, 2018

Дополнительная:

Лаврик Г.В. PlanetofEnglish. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

www.lingvo-online.ru
www.domyenglish.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 |
| Умения: | |
| работать с аутентичными текстами, заимствованными из английских и американских источников по специальности; | практические занятия |
| иметь навык работы со словарем (различать прямое и косвенное значение слов, находить перевод фразеологических единиц); | рефераты. |
| пользоваться двуязычными и одноязычными словарями, компьютерными переводчиками и другим справочным материалом; | тесты, контрольные задания |
| прочсть отрывок текста с соблюдением техники артикуляционного чтения; | практические занятия |
| делать грамматически правильные, стилистически корректные переводы с иностранного языка на русский текстов научно-технического характера, опираясь на изученные языковые явления и знания в пределах пройденного материала, применяя необходимые приемы прагматической адаптации текста; | |
| Знания: | |
| иностраный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников; | |
| лингвострановедческую информацию относительно особенностей национального коммуникативного поведения, коммуникативного сознания, основных коммуникативных категорий; | |
| фонетические, грамматические и лексические явления и закономерности изучаемого языка; | |
| литературную норму изучаемого языка; | |
| языковые характеристики типов текстов и речевых жанров, реализуемых в различных функциональных стилях (официально-деловом, научном, газетно-публицистическом, интернет-ресурсном) в их устной и письменной разновидностях; | |

| | |
|---|--|
| <p>общую характеристику различных речевых жанров и функциональных стилей и умение применять данные знания при анализе языкового материала;</p> | |
| <p>владеть основной иноязычной терминологией специальности, знать русские эквиваленты основных слов и выражений профессиональной речи;</p> <p>владеть различными видами техники чтения (ознакомительным, изучающим, поисковым и ориентирующим) и умение применять сформированные навыки в профессиональной деятельности</p> | |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|----------------------|
| | Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 90÷100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70÷79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |