

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(заочная форма обучения)

2022 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.10 Туризм.**

Организация-разработчик: ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Царан Александр Александрович, преподаватель ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Техническая экспертиза рабочей программы учебного предмета **ОГСЭ. 03 Иностранный язык** пройдена.

Эксперт: Докукина Е.П., методист ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Рассмотрена на заседании методического совета ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

протокол № 6 от « 27 » июня 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	стр. 3
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	28
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО по специальности СПО **43.02.10 Туризм**.

1.2. Цель и планируемые результаты 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.

Формируемые компетенции

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности в области обеспечения информационной безопасности.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В рамках программы учебной дисциплины осуществляется **формирование личностных результатов** реализации программы воспитания по специальности:

ЛРв2) сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

ЛРв5) формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

ЛРв8) способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

ЛРв14) проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛРв15) проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов (в т.ч. в форме практической подготовки 20);
- самостоятельной работы обучающегося 126 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)	156
в том числе в форме практической подготовки	20
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(если предусмотрены)</i> (в т.ч. в форме практической подготовки)	
практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки)	30 (20)
контрольные работы <i>(если предусмотрены)</i>	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	126
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
домашняя работа	126
Итоговая аттестация в форме в форме зачетов и дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Туризм и сервис	30 (5)	
Тема 1.1. Стандарты качества в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)		3
	1 Формулы речевого этикета: приветствие, прощание, обращение, разговор по телефону. Бронирование номера, заполнение регистрационной карточки, рейтинг гостиниц, ресторанов.	10 (1)	
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)	+	
	1 Диалоги и выражения для запоминания	2	
	2 Использование лексики	2	
	3 Выражения для заучивания	2(1)	
	4 Заполнение регистрационной формы	2	
	5 Рейтинг отелей и ресторанов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)	4	
	1 Стандарты качества британских гостиниц и ресторанов.	1	
	2 Стандарты качества американских гостиниц и ресторанов.	1	
	3 Стандарты качества российских гостиниц и ресторанов	1	
	4 Стандарты качества для шести – и семизвёздочных гостиниц.	1	
Тема 1.2. Продажа путёвки в турфирме	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)	+	3
	1 Встреча постояльцев в гостинице, размещение в гостинице, дата и время, тематические экскурсии и парки.	10 (2)	
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)	+	
	1 Драматизация диалогов	2	
	2 Время и даты	2 (1)	
	3 Заполнение регистрационных форм	2 (1)	
	4 Достопримечательности в Лондоне	2	
	5 Британские тематические парки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)	4	
	1 Экскурсия «Москва в кино».	1	
	2 Путеводитель по тематическим паркам Соединённого Королевства.	1	
	3 Лох-несское чудовище (<i>Loch Ness Monster</i>).	1	
	4 Бесплатные развлечения в Лондоне.	1	

Тема 1.3. Решение проблем постояльцев	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3
	1	Пребывание в гостинице, услуги и оснащение гостиницы, обслуживание номера, служба уборки номеров, чаевые, способы решения проблем постояльцев, миссия гостиницы.	8 (2)	
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)			
	1	Символическое обозначение служб	8 (2)	
	2	Чаевые.	2 (1)	
	3	Три шага сервиса	2 (1)	
	4	Выполнение лексических упражнений	2	
	Контрольные работы		2	
	1	Контрольная работа за 3 семестр	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		3	
1	Стандарты качества обслуживания.	1		
2	Отзывы туристов об отдыхе в Турции, Египте, Таиланде, отелях и турах.	1		
3	Мьянма The Republic of the Union of Myanmar	1		
Раздел 2.			22 (3)	
Тема 2.1. Заказ еды	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)		+	3
	1	Меню и его описание, рекомендации, проблемы с меню, заказ еды в ресторане, ресторанный этикет, основные обязанности официанта, структура меню, описание ресторана.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		6 (1)	
	1	Диалогическая речь	2 (1)	
	2	Этикет в Англоговорящих странах и в России	2	
	3	Работа с текстом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		4	
	1	Экология. Меню экологических ресторанов.	1	
	2	Десять самых распространённых жалоб посетителей ресторанов.	1	
	3	Самые необычные рестораны в мире.	1	
4	Детское меню.	1		
Тема 2.2. Типы блюд	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3
	1	Закуски, горячие блюда, десерты, сорта сыра, ингредиенты. Способы приготовления, правила сервировки стола, обеденный этикет, страны и национальности, вкусы и вкусовые рецепторы, кухонное оборудование, национальная кухня.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		8 (1)	

	1	Диалогическая речь. Выражения для заучивания.	2 (1)	
	2	Азиатское ресторанное меню	2	
	3	Обеденный этикет для фастфудовского поколения.	2	
	4	Занижение калорийности блюд	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		3	
	1	Обеденный этикет в России.	1	
	2	Русская кухня	1	
	3	Фастфуд в разных странах мира	1	
Тема 2.3 Классификация напитков.	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			
	1	Винная карта, разновидности вин, классификация напитков, приготовление коктейлей, единицы измерения объёма / жидкостей, названия и функции бокалов.		3
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		8 (1)	
	1	Диалоги. Классификация напитков.	2 (1)	
	2	Единицы измерения объёма / жидкостей.	2	
	3	Диалог между официантом и клиентом.	2	
	4	Ритуал обслуживания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		4	
	1	Вина в разных странах мира.	1	
	2	Воздействие алкоголя на человека.	1	
	3	Путеводитель по неалкогольным напиткам.	1	
	4	Кофе и способы его приготовления.	1	
Раздел 3.	Здоровье и безопасность		8 (2)	
Тема 3.1 Правила техники безопасности	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3
	1	Безопасность в ресторанно-гостиничном туризме, процедуры соблюдения безопасности на рабочем месте, безопасность в аэропорту, экскурсия по предприятию, чрезвычайные ситуации, противопожарное оборудование, первая медицинская помощь, заполнение отчёта о происшествии, тело человека, болезни, производственные травмы и рекомендации, как их избежать, советы международным туристам по соблюдению безопасности в поездке.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		8 (2)	

	1	Безопасность (в аэропорту).	2 (1)	
	2	Аэропорты Хитроу, Домодедово. План эвакуации.	2	
	3	Тело человека	2	
	4	Рекомендации по соблюдению безопасности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		3	
	1	Советы по соблюдению здоровья и безопасности для туристов, путешествующих семьями с маленькими детьми.	1	
	2	Курсы подготовки к правильному поведению в случае чрезвычайной ситуации.	1	
	3	Меры по поддержанию безопасности в компании British Airways.	1	
Раздел 4.	Профессиональный английский		26 (5)	
Тема 4.1	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3
	1	Ориентирование внутри помещения и в городе, перемещение по городу, использование общественного транспорта, особенности системы метрополитена, экскурсии, круизные маршруты, магазины, покупка сувениров.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		18 (3)	
	1	Диалоги. Выражение to be worth.	2 (1)	
	2	Вопросы. Круиз, отправление из дома.	2	
	3	Услуги и удобства корабля.	2	
	4	Ориентирование по карте.	2	
	5	Научный музей. Выражения для заучивания.	2 (1)	
	6	Диалогическая речь.	2 (1)	
	7	Столица Эквадора	2	
	8	История Йорка и Викингов	2	
	9	Маршрут 1 и маршрут 2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		2	
	1	Экскурсия по олимпийскому Сочи.	1	
	2	Обзорная пешеходная экскурсия по родному городу.	1	
Тема 4.2	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3

Описание турпоездки	1	Выбор транспортного средства, прохождение паспортного и таможенного контроля в аэропорту, жалобы туристов на организацию поездки, написание письма-жалобы, критерии выбора турфирмы для организации отдыха.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		4 (1)	
	1	Диалоги. Выражения для заучивания.	2 (1)	
	2	Прошедшее простое время. Should и Простые / Перфектные Инфинитивы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		3	
	1	Моя любимая поездка.	1	
	2	Как выбрать хорошее турагентство.	1	
	3	Моя худшая поездка	1	
Тема 4.3 Деловая поездка	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3
	1	Организация поездки, услуги и оснащение гостиницы для путешествующих бизнесменов, услуги для постояльцев с особыми потребностями, организация и проведение деловых мероприятий и конференций, типы конференц-залов, оборудование конференц-залов.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		4 (1)	
	1	Диалоги. Удобства. Планирование встречи.	2 (1)	
	2	Еда. Ответы на вопросы бизнес путешественников.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		6	
	1	Советы женщинам, совершающим деловые поездки.	2	
	2	Услуги для бизнесменов в российских гостиницах.	2	
	3	Десять крупнейших торговых ярмарок в России.	2	
Раздел 5.	Цены и оплата		8 (2)	
Тема 5.1 Способы оплаты	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3
	1	Кредитные и дебитные карточки, иностранная валюта, процедура оплаты товара или услуги, проблемы с оплатой, оспаривание счёта, удовлетворённость клиента услугами гостиницы.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		8 (2)	

	1	Драматизация диалогов с партнёром.	2 (1)	
	2	Безопасность кредитной карты. Бронирование отеля.	2 (1)	
	3	Выражения для заучивания. Опросник для гостя отеля	2	
	4	Работа с текстом. Тематический словарь.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		6	
	1	История денег.	2	
	2	Типы дорожных чеков.	2	
	3	Евро	2	
Раздел 6.	Карьера			
Тема 6.1	Содержание учебного материала (в т. ч. в форме практической подготовки)			3
	1	Трудоустройство, резюме, сопроводительное письмо, собеседование о приёме на работу, подготовка к собеседованию, дресс-код для собеседования, ошибки во время собеседования, структура гостиницы / ресторана, должности и должностные обязанности, объявления о приёме на работу и требования к квалификации, профессиональное саморазвитие и самообразование, повышение квалификации, ярмарки вакансий.		
	Практические занятия (в т. ч. в форме практической подготовки)		10 (3)	
	1	Сопроводительное письмо. Выражения для заучивания.	2	
	2	Обязанности работников отеля. Объявления о работе.	2	
	3	Качества, необходимые для работы	2 (1)	
	4	Рекомендательные письма	2 (1)	
	5	Резюме. Работа с партнёром.	2 (1)	
	Самостоятельная работа обучающихся (темы учебных проектов)		6	
	1	Организационная структура ресторана / гостиницы / турфирмы.	2	
	2	Ярмарки вакансий в России и в мире.	2	
	3	Как правильно одеться для собеседования о приёме на работу.	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет ДЗ		2	
	Всего		156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Реализация учебной дисциплины требует наличия

- учебной аудитории оснащенной учебно-методическими пособиями, а также набором аудио, видео, интерактивных материалов;
- технических средств обучения:
- персонального компьютера преподавателя для создания учебно-планирующей документации, заданий для систематизации и контроля знаний учащихся и для демонстрации учебных материалов;
- видеоаппаратуры

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- 1) Английский язык для юристов: учебник для СПО / под общ. ред. Л.И. Куценко – 5-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Justitia 2019. – 232с.
- 2) Английский язык для юристов: учебник и практикум для СПО / под общ. ред. И.И. Чироновой. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2015. – 399 с.

Дополнительная литература:

- 3) Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.И. Койранская, Г.В. Лаврик]. центр «Академия», 2016г.

Интернет-ресурсы:

- 4) Федеральный портал. Российское образование. – режим доступа: <http://www.edu.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.

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>умения переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> <p>Знания:</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p>тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>тестирование, оценка решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Устный опрос, тестирование, оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы</p>