

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

2021г.

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 № 5 от «24» июня 2021г.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности в области обеспечения информационной безопасности.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. 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:

ЛРв 2) 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;

ЛРв 5) 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;

ЛРв 8) способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

ЛРв 14) проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛРв 15) 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) | <i>156</i> |
| в том числе в форме практической подготовки | <i>20</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>30</i> |
| 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) | <i>30 (20)</i> |
| контрольные работы (<i>если предусмотрены</i>) | |
| курсовая работа (проект) (<i>если предусмотрено</i>) | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | <i>126</i> |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (<i>если предусмотрено</i>) | |
| домашняя работа | <i>126</i> |
| Итоговая аттестация в форме 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. Безкороваяная, 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> |