Приложение 5

к основной образовательной программе

(программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**УЧЕБНАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234.

**Организация-разработчик**:

1. государственное автономное профессиональное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Алеева Д.И. преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников гуманитарных, социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин.

Протокол № 9 от 17 мая 2019 г.

# Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В.ТрухинаСОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| условия реализации учебной дисциплины |  |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |  |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**162** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **162** часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **162** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **162** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **162** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| в том числе: |  |
| Перевод страноведческих текстов |  |
| Составление таблиц |  |
| Составление кроссвордов |  |
| Составление резюме |  |
| Разработка презентаций |  |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта** | |

# **2.2. тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Вводно-фонетический курс** | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |  |
| 1. Алфавит, знаки транскрипции, правила чтения |
| 2. Фразы приветствия и прощания. Артикли, глагол to be |
| 3. Название дней недели, месяцев, личные, притяжательные, указательные местоимения |
| **Раздел 1. О себе** |  | 20 |
| **Тема 1.1**  О себе, семья | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Семья» |
| 2. Порядковые и количественные числительные |
| **Тема 1.2**  Название профессий | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Название профессий |
| 1. Множественное число существительных |
| 1. Спряжение глагола to be |
| **Самостоятельная работа студентов.**  Составление кроссворда по теме «Профессии» | | 2 |
| **Тема 1.3**  Распорядок дня | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом «Мой рабочий день» |
| 2. местоимения few/a few little/a little |
| Порядок слов в английском предложении |
| **Тема 1.4**  Мой выходной | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом «Мой выходной» |
| 1. Оборот there is/there are |
| 1. Рассказ о своем режиме дня |
| **Тема 1.5**  Еда | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Еда» |
| 1. Степени сравнения прилагательных |
| 1. Работа с диалогом по теме |
| **Самостоятельная работа:**  Составление таблицы по степеням сравнения прилагательных | | 2 |
| **Тема 1.6** Мои друзья | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Мой друг» |
| 1. Времена группы Simple |
| **Самостоятельная работа:**  Составление таблицы времен глаголов группы Simple | | 2 |
| **Тема 1.7** Времена года, погода | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Погода» |
| 1. Работа с текстом «4 времени года» |
| 1. Выполнение упражнений на времена глагола группы Simple |
| **Тема 1.8** Погода в России и в Англии | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом «Погода в России» |
| 1. неопределенные местоимения some, any, no |
| **Самостоятельная работа**  Составление кроссворда по теме «Погода» | | 2 |
| **Тема 1.9** Моя квартира | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Моя квартира» |
| 1. Модальные глаголы |
| 1. Упражнения на модальные глаголы |  |
| **Тема 1. 10** Увлечения, хобби | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2  14 |
| 1. Лексика по теме «Хобби» |
| 1. Работа с текстом «Моё хобби» |
| 1. Времена группы Progressive |
| 1. Составление диалога по теме «Хобби» |
| **Раздел 2. Англо-говорящие страны** |  |
| **Тема 2.1** Великобритания | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Экономика Великобритании |
| 1. Работа с текстом |
| 1. Выполнение упражнений на времена группы Progressive |
| **Самостоятельная работа:** составление таблицы времен группы Progressive действительного залога | | 2 |
| **Тема 2.2**  Достопримечательности Лондона | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Перевод текста «Достопримечательности Лондона» |
| 1. Времена группы Perfect |
| **Самостоятельная работа**  Составление таблицы времен группы Perfect действительного залога | | 2 |
| **Тема 2.3**  США | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Географическое положение, политическое устройство США |
| 1. Перевод текста со словарем |
| 1. Упражнения на времена группы Perfect |
| **Тема 2.4**  Вашингтон | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Перевод текста «Вашингтон» |
| 1. Составление сообщений о США |
| 1. Предлоги |
| **Тема 2.5**  Канада | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Географическое положение, экономика Канады |
| 1. Выполнение упражнений на употребление предлогов |
| **Тема 2.6**  Австралия | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом и упражнениями «Австралия» |
| 1. Выполнение упражнений на употребление предлогов с определенными глаголами (управление) |
| **Тема 2.7** Новая Зеландия | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Обзор, географическое положение Новой Зеландии |
| 1. Составление диалога «Поездка в англо-говорящую страну» |
| 1. Притяжательный падеж |
| **Раздел 3. Россия** |  | 6 |
| **Тема 3.1** Российская Федерация | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Географическое положение России |
| 1. Перевод текста «Российская Федерация» |
| 1. Составление диалога по теме «Экскурсия по России» |
| **Самостоятельная работа:**  Разработка презентаций «Достопримечательности Москвы» | | 4 |
| **Тема 3.2** Москва | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Защита рефератов, презентаций по теме «Россия» |
| 1. Перевод текста «Столица России» |
| **Тема 3.3** Санкт-Петербург | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Перевод диалога «Достопримечательности Санкт-Петербурга» |
| 1. Времена группы Perfect Progressive |
| **Самостоятельная работа:**  Составление таблицы времен группы Perfect Progressive | | 2 |
| **Раздел 4**  **Повседневное общение** |  | 26 |
| **Тема 4.1**  На почте, разговор по телефону | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Почта» |
| 1. Перевод диалога по теме «На почте» |
| 1. Фразы, используемые в разговоре по телефону |
| 1. Упражнения на употребление времен группы Perfect Progressive |
| **Тема 4.2**  Оформление конверта, письма | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Знакомство с правилами оформления письма |
| 1. Составление диалога «Разговор на почте» |
| 1. Выполнение упражнений на употребление времен группы Perfect Progressive |
| **Тема 4.3**  В аэропорту | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «В аэропорту» |
| 1. Перевод текста «Аэропорт» |
| 1. Причастие I |
| **Тема 4.4**  На железнодорожной станции | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «На железнодорожной станции» |
| 1. Работа с текстом |
| 1. Причастие II |
| **Тема 4.5**  На таможне | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с лексикой по теме «Таможня» |
| 1. Правила заполнения декларации |
| 1. Выполнение упражнений на причастие I, II |
| **Тема 4.6**  В гостинице | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «В гостинице» |
| 1. Гостиницы в Великобритании, США, России |
| 1. Составление диалога «Бронирование номера по телефону» |
| **Тема 4.7**  Посещение врача | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Медицина» |
| 1. Перевод диалога «Посещение врача» |
| 1. Выполнение упражнений на все времена действительного залога |
| **Тема 4.8** Здравоохранение в Великобритании, России, США | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Перевод текста «Здравоохранение в Великобритании и США» |
| 1. Работа с текстом «Здравоохранение в России» |
| 1. Составление монологического высказывания по теме «Здравоохранение» |
| **Тема 4.9**  В магазине | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Магазины» |
| 1. Перевод диалога «В продуктовом магазине» |
| 1. Составление диалога по аналогии |
| 1. Выполнение упражнений на все времена действительного залога |  |
| **Тема 4.10**  Магазины в Великобритании, США | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с лексикой по теме |
| 1. Размеры одежды в Британии, США, России |
| 1. Наречия hard, near, very |
| **Тема 4.11**  Магазины в России | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Перевод текста «Российские магазины» |
| 2. Страдательный залог |
| **Тема 4.12**  В ресторане | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «В ресторане» |
| 1. Работа с диалогом «В ресторане» |
| 1. Выполнение упражнений на употребление страдательного залога |
| **Тема 4.13**  Рестораны Великобритании и России | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Перевод текста «Рестораны» |
| 1. Составление неподготовленного диалога по теме «В ресторане» |
| 1. Выполнения упражнений на страдательный залог |
| **Раздел 5**  **Деловая активность** |  | 6 |
| **Тема 5.1**  Виды компаний | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Перевод текста «Виды компаний» |
| 1. Корпорации, слияния, поглощения |
| **Тема 5.2**  Деньги. Банки | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Деньги» |
| 1. Происхождение денег |
| 1. Работа с диалогом «В банке» |
| 1. Виды придаточных предложений |
| **Тема 5.3**  Валюта США, России, Великобритании | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Английские банкноты и монеты |
| 1. Валюта США |
| 1. Деньги России |
| 1. Подготовка сообщений о валюте любой страны |
| **Раздел 6**  **Компьютеры и программное обеспечение** |  | 4 |
| **Тема 6.1**  Компьютеры и программное обеспечение | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Применение компьютеров |
| 1. Виды условных предложений |
|  |
| **Тема 6.2**  Интернет | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с лексикой и текстом «Интернет» |
| 1. Выполнение упражнений на придаточные предложения условия |
| 1. Составление сообщение об интернете |
| **Самостоятельная работа:**  Составление кроссворда по теме «Компьютер» | | 2 |
| **Раздел 7**  **Основы маркетинга, менеджмента, рекламы** |  | 6 |
| **Тема 7.1**  Основы маркетинга, менеджмента | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Перевод экономических текстов |
| **Тема 7.2**  Реклама товаров и услуг | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Реклама» |
| 1. Работа с текстом «Реклама в нашей жизни» |
| 1. Согласование времен |
| **Самостоятельная работа:**  Составление рекламы товара | | 2 |
| **Тема 7.3**  Этикет делового человека | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Этикет делового человека |
| 1. Составление диалогов по теме |
| 1. Перевод экономических текстов |
| **Раздел 8**  **Пищевые продукты и их составляющие** |  | 14 |
| **Тема 8.1**  Питание человека | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Из истории пищевой промышленности |
| 1. Пищевая промышленность сегодня |
| 1. Многозначность слов |
| **Тема 8.2**  Пища и её составляющие | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Пища» |
| 1. Работа с текстом «Пища» |
| 1. Составление сообщения по теме |
| **Тема 8.3**  Молоко и молочные продукты | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Молоко» |
| 1. Работа с текстом «переработка молока» |
| 1. Модальные слова |
| **Самостоятельная работа:**  Перевод специальных текстов | | 2 |
| **Тема 8.4**  Сахар и его получение | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Сахар» |
| 1. Перевод текста «Сахар» |
| 1. Формы инфинитива |
| **Тема 8.5**  Сельскохозяйственные культуры, содержащие сахар | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Составление сообщения по теме «Сахар» |
| 1. Выполнение грамматических упражнений на формы инфинитива |
| **Тема 8.6**  Сушка и консервирование овощей и фруктов | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом «Сушка и консервирование овощей и фруктов» |
| 1. Сложное подлежащее |
| **Тема 8.7**  Жиры и масла | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Работа с текстом «Жиры и масла» |
| 1. Сложное подлежащее |
| **Раздел 9**  **Названия продуктов питания и характеристика блюд** |  | 22 |
| **Тема 9.1**  Овощи, зелень, специи | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Овощи» |
| 1. Овощные блюда |
| 1. Косвенная речь |
| **Тема 9.2**  Фрукты, ягоды | **Содержание учебного материала.Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Фрукты, ягоды» |
| 1. Перевод текста «Витамины» |
| 1. Обобщение материала об употреблении артиклей |
| **Тема 9.3**  Десертные блюда | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Рецепты |
| 1. Работы с текстом «Десерт» |
| 1. Составление рецептов блюд |
| **Тема 9.4**  Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «мясо» |
| 1. Перевод текста «Мясная гастрономия» |
| 1. Выполнение упражнений на множественное число |
| **Тема 9.5**  Рыба, морепродукты | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |  |
| 1. Лексика по теме «Морепродукты» |
| 1. Работа с диалогом «Выбор морепродуктов» |
| 1. Существительное в роли определения |
| **Тема 9.6**  Молочные и крупяные блюда | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Молочные блюда» |
| 1. Рецепты молочных блюд |
| 1. 4 типа вопросов |
| **Тема 9.7**  Яичные блюда | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Работа с текстом «Яичные блюда» |
| 1. Составление монологического высказывания по теме «Мое любимое блюдо» |
| 1. Выполнение упражнений на 4 типа вопросов |
| **Тема 9.8**  Кондитерские и хлебобулочные изделия | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Перевод диалога «В хлебном отделе» |
| 1. Выполнения упражнений на различные типы вопросов |
| **Тема 9.9**  Холодные и горячие напитки | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Приготовление различных видов напитков |
| 1. Выполнение упражнений на неопределенные и отрицательные местоимения |
| **Тема 9.10**  Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом «Сомелье» |
| 1. Разработка собственных рекомендаций выбора спиртных напитков |
| **Самостоятельная работа:**  Перевод специальных текстов | | 2 |
| **Теме 9.11**  Тосты, поздравления | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |  |
| 1. Чтение и перевод готовых тостов и поздравлений |
| 1. Составление собственного поздравления |
| 1. Составление праздничного меню |
| **Раздел 10**  **Сервировка стола и обслуживание** |  | 6 |
| **Тема 10.1**  Подготовка к обслуживанию | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Предметы сервировки стола |
| 1. Упражнения на оборот there is/there are |
| **Тема 10.2**  Сервировка стола к обслуживанию завтрака, обеда, ужина | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом «сервировка стола» |
| 1. Составление сообщения о сервировки стола при любом из видов приема пищи |
|  |
| **Тема 10.3**  Предложение меню завтрака, обеда, ужина | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Составление меню завтрака, обеда, ужина |
| 1. Выполнение упражнений на оба залога английского языка |
| **Раздел 11**  **Обслуживание завтрака, обеда, ужина** |  | 10 |
| **Тема 11.1**  Обслуживание завтрака | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с лексикой и текстом |
| 1. Выполнение упражнений на оба залога английского языка |
| **Тема 11.2**  Завтрак | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Завтрак английский и европейский |
| 1. Рецепты блюд на завтрак |
| **Тема 11.3**  Обслуживание обеда | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Составление меню обеда |
| 1. Выполнение упражнений на модальные глаголы и их эквиваленты |
| **Тема 11.4**  Заказ обеда | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Местная национальная кухня |
| 1. Составление диалога «Заказ обеда по телефону» |
| **Тема 11.5**  Ужин | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |  |
| 1. Рецепты блюд на ужин |
| 1. Упражнения на употребление косвенной речи |
| **Раздел 12**  **Специальное обслуживание** |  | 4 |
| **Тема 12.1**  Диетическое питание | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме «Диетическое питание» |
| 1. Работа с текстом по теме |
| 1. Придаточные условные |
| **Тема 12.2**  Составление диетического меню | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Диетические блюда |
| 1. Составление диетического меню |
| 1. Придаточные условные |
| **Раздел 13**  **Кухни народов мира** |  | 16 |
| **Тема 13.1**  Русская национальная кухня | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Русская национальная кухня |
| 1. Рецепты известных русских блюд |
|  |
| **Тема 13.2**  Питание англичан | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом «Традиционные английские блюда» |
| 1. Чай по-английски |
| 1. Согласование времен |
| **Тема 13.3**  Особенности питания американцев | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Традиционные американские блюда |
| 1. Рецепты блюд |
| 1. Функции глагола to do |
| **Тема 13.4**  Немецкая кухня | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Особенности немецкой кухни |
| 1. Составление монологического высказывания «Моя любимая кухня» |
| **Тема 13.5**  Итальянская и скандинавская кухня | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с текстом по теме |
| 1. Выполнение упражнений к тексту |
| **Тема 13.6**  Французская кухня | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Рецепты некоторых блюд |
| 1. Составление диалога «В ресторане французской кухни» |
| **Тема 13.7**  Восточная кухня | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Особенности восточной кухни |
| 1. Особенности питания китайцев, японцев ,корейцев |
| 1. Составление таблицы сравнения кухни разных народов |
| **Тема 13.8**  Разговорная практика | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Составление диалогов по теме |
| 1. Работа с профессиональными текстами |
| **Раздел 14**  **Устройство на работу** |  | 8 |
| **Тема 14.1**  Анкета, резюме | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Лексика по теме |
| 1. Анкета, резюме, образец сопроводительного письма |
| **Тема 14.2**  Жизнеописание, автобиография | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Написание автобиографии |
| 1. Заполнение анкет |
| **Самостоятельная работа:**  Составление своего резюме | | 2 |
| **Тема 14.3**  Поиск работы | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Перевод текста «Советы: что нужно и что не нужно делать при устройстве» |
| 1. Перевод текстов со словарем |
| **Тема 14.4**  Устройство на работу | **Содержание учебного материала. Практические занятия.** | 2 |
| 1. Работа с диалогом «Устройство на работу» |
| 1. Составление аналогичного диалога |
|  | **Всего:** | **162** |  |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

* рабочие столы и стулья для студентов; рабочий стол и стул для преподавателя; классная доска;
* наглядные пособия;
* комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска, экран, телевизор, магнитофон, видеомагнитофон, музыкальный центр.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т.Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В. Лаврик]. - 4-изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с.: ил.
2. [Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие/ Г. В. Лаврик. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с., ил. (Электронный вариант)](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94327/)

Дополнительные источники:

1. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 320 с.
2. Пушнова, П. М. Английский язык для пищевых ВУЗов и колледжей/ П.М. Пушнова, В.А. Стороженко, А.С. Тяпкина. – М.: Высшая школа, 2005 – 102 с.

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной 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** |
| **Уметь:** |  |
| общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; | Практические работы: «Составление сообщений и диалогов по темам» |
| переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; | Практические работы: «Перевод текстов со словарем» |
| самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. | Практические работы: «Заучивание наизусть, переводы текстов» |
| **Знать:** |  |
| Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности | Тестирование;  Защита практических работ  Дифференцированный зачёт |