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.** | 214 |
| 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 работДифференцированный зачёт |