

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
**«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

Утверждаю
Директор ГАПОУ «АТУТ»


/Ф.Ф. Аюпов/
«29 » августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

АКСУБАЕВО, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аксубаевский техникум универсальных технологий»

Разработчик:

Елисеева Ольга Михайловна, преподаватель иностранного языка

Рассмотрена: на предметно- цикловой комиссии

Протокол №1 от « 28 » августа 2022 г.

Согласовано
зам. директора по УР
Бибигулов А.К. Ендерюкова /
« 29 » августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

ОГСЭ.03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение учебной дисциплины Иностранный язык направлено на достижение следующих целей:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);

- речевая компетенция-совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

- социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общие и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

- компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

- учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему

самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке.

Изучение данной дисциплины направлено на формирование следующих общих и общеучебных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации

ЛР 18 Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки всего 176 часов, в том числе:

в форме практической подготовки 0 часов

Учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем:

Всего учебных занятий 162 часов, в том числе:

теоретическое обучение 0 часов;

лабораторное и практические работы 162 часов.;

курсовых работ 0 часов

Консультация -0 часов;

Промежуточная аттестация – 0 часов;

Самостоятельная работа 14 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	176
в форме практической подготовки	
в том числе	
учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем (всего)	162
в том числе:	
Теоретическое обучение	
лабораторно-практические работы	162
Курсовые работы	
Консультации	
Самостоятельная учебная работа	14
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
Промежуточная 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 работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Названия продуктов питания и характеристика блюд		36	
Тема 1.1. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Степени сравнения прилагательных.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Выполнение заданий. Устная речь по теме. Степени сравнения прилагательных.	2	1-2
Тема 1.2. Овощные блюда. Качественные характеристики. Кулинарные характеристики овощных блюд.	Содержание учебного материала Чтение и обсуждение текста. Устная речь по теме. Составление монологов по теме.	2	2
Тема 1.3. Фрукты. Ягоды. Множественное число существительных (исключения), падежные предлоги.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Выполнение заданий по теме. Составление диалогов по теме. Множественное число существительных (исключения), падежные предлоги.	2	1-2
Тема 1.4. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки.	Содержание учебного материала	2	2

	Введение лексики по теме. Чтение и обсуждение текста. Составление собственных рецептов десертных блюд из фруктов, ягод, орехов.		
Тема 1.5. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Выполнение заданий по теме. Монологи и полилоги по теме. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	2	1-2
Тема 1.6. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в Simple Tense.	Содержание учебного материала Введение лексики. Словарный диктант. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту. Страдательный залог в Simple Tense.	2	1-2
Тема 1.7. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала Повторение лексики и выражений. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Устная речь по теме.	2	2
Тема 1.8. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Выполнение заданий по теме. Составление диалогов по теме.	2	1-2
Тема 1.9. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	Содержание учебного материала Чтение и перевод индивидуальных текстов по теме. Обсуждение прочитанного. Меню из рыбных блюд. Составление утвердительных, вопросительных и отрицательных предложений.	2	2

Тема 1.10. Речевой этикет: Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал.	Содержание учебного материала Лексический материал. Чтение и драматизация диалога. Ролевая игра: Встреча гостей.. Предложение места, меню, прейскуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.	2	2
Тема 1.11. Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд.	Содержание учебного материала Ролевая игра: «В ресторане». Чтение и драматизация диалога. Презентации по теме : Речевой этикет в кафе, в ресторане.	2	2
Тема 1.12. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Устно- речевые упражнения. Индивидуальные задания по теме.	2	
Тема 1.13. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд.	Содержание учебного материала Составить характеристики молочных, крупяных и яичных блюд. Чтение и перевод текста. Обсуждение прочитанного. Описание своего выбранного блюда.	2	2
Тема 1.14. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Грамматика:Неопределенные местоимения some, any, no и их производные	Содержание учебного материала .Диалоги по теме. Устная речь. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.составление предложений с местоимениями.	2	2

Тема 1.15. Разговорная практика: диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Грамматика: Особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of с именами существительными и глаголами	Содержание учебного материала Повторение лексики и выражений. Чтение и драматизация диалога. Ролевая игра: приглашение к чаю. Употребления many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of с именами существительными и глаголами. Тестовые задания.	2	2
Тема 1.16. Холодные и горячие напитки. Коктейли. Грамматика: Разделительные и альтернативные вопросы.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Составление диалогов по теме. Аудирование текста. Составить 10 разделительных и альтернативных вопросов.	2	1-2
Тема 1.17. Качественные характеристики напитков. Рекомендация напитков к закускам и блюдам.	Содержание учебного материала Повторение лексики и выражений. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Этикет. Меры веса и объёма. Английские меры объёма жидкости.	2	2
Тема 1.18. Контрольная работа по теме «Качественные характеристики блюд»	Содержание учебного материала Повторение материала. Систематизация и обобщение изученного материала. Контроль знаний по изученному разделу.	2	3
Раздел 2. Сервировка стола и обслуживание		8	
Тема 2.1 Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Грамматика: Предлоги места	Содержание учебного материала Введение лексики. Изучение лексики и выражений. Чтение текста, перевод. Обсуждение прочитанного, составление вопросов к тексту. Предлоги места. Тесты.	2	1-2

Тема 2.2 Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	Содержание учебного материала Закрепление лексики по теме. Ролевая игра: « У барной стойки» Чтение и обсуждение текста. Выделение основной информации из прочитанного. Выполнение заданий.	2	1-2
Тема 2.3. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Грамматический материал:Многозначность слов.	Содержание учебного материала Введение лексики. Составление и драматизация диалогов. Видеоролик : Сервировка стола на банкет. Многозначность слов.Задания по карточкам.	2	1-2
Тема 2.4 Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	Содержание учебного материала Повторение лексики и выражений. Чтение и драматизация диалога. . Составление диалога по образцу. Формирование навыков говорения.	2	2
Раздел 3. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.		20	
Тема 3.1 Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Изучение материала. Чтение и устный перевод текста. Презентации по теме.	2	1-2
Тема 3.2 Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского). Будущее неопределенное время (The Future Simple Tense).	Содержание учебного материала Повторение изученных лексических единиц. Чтение и перевод текста. Составление меню английского завтрака. Составление предложений с The Future Simple Tense. Работа по карточкам.	2	2
Тема 3.3 Разговорная практика:	Содержание учебного материала		

Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	Урок- драматизация диалогов по теме. Ролевые игры: Завтрак в буфете.Меню английского завтрака. Защита своих рецептов.	2	2
Тема 3.4 Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Изучение материала. Чтение и устный перевод индивидуальных текстов. Формирование навыков устной и письменной речи.	2	1-2 2
	Содержание учебного материала Развитие навыков диалогической речи. Драматизация диалогов по теме. Защита презентаций по пройденным темам.		
Тема 3.6 Ужин. Составление и предложение меню для ужина.Грамматика: Настоящее длительное время (The Present Progressive Tense).	Содержание учебного материала Чтение и обсуждение текста. Выделение основной информации из прочитанного. Выполнение заданий. Составление меню для ужина.Составление предложений в The Present Progressive Tense.	2	2
Тема 3.7. Разговорная практика: Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	Содержание учебного материала Построение своего высказывания, используя речевые фразы и образец. Формирование навыков и умений говорения. Монологическая речь по теме.Полилоги.	2	2
	Содержание учебного материала		

Тема 3.8. В баре. Предложение и выбор напитков. Грамматика: Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense).	Ролевые игры. Устно-речевые упражнения по теме. Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense). Тесты.	2	2
Тема 3.9. Разговорная практика: Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре».	Содержание учебного материала Развитие навыков диалогической речи. Драматизация диалогов по теме.	2	2
Тема 3.10. Проверочная работа по теме: «Времена в английском языке».	Содержание учебного материала Контроль знаний и умений изученного раздела в форме письменной работы.	2	3
Раздел 4. Диетическое питание		6	
Тема 4.1 Диетическое питание	Содержание учебного материала Введение лексики. Аудирование текста. Ответы на вопросы к тексту. Обсуждение прочитанного.	2	1-2
Тема 4.2. Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	Содержание учебного материала Повторение изученной лексики. Чтение и обсуждение текста по теме. Анализ и выделение основной информации из прочитанного.	2	2
Тема 4.3 Разговорная практика: Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Религиозные запреты», «Лечебное меню», «В детском кафе».	Содержание учебного материала Урок- защита презентаций, видеороликов, проектных работ по пройденным темам .	2	2

Раздел 5. Специальное обслуживание		10	
Тема 5.1 Специальное обслуживание.Грамматика: Будущее продолжительное время.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Чтение и перевод текста. Выделение основной информации. Формирование навыков устной и письменной речи. Будущее продолжительное время (The Future Progressive Tense). Задания по карточкам.</p>	2	2
Тема 5.2 Этикет письменного общения. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Знакомство с правилом оформления письма-запроса (заказ), письма-подтверждения. Выполнение заданий по теме. Написать письмо- запрос.</p>	2	2
Тема 5.3 Специальное обслуживание. Заказ по телефону.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Развитие навыков говорения. Правила этикета заказа по телефону. Диалоги по теме: Специальное обслуживание: свадьбы, банкеты.</p>	2	2
Тема 5.4. Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа».	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Драматизация диалогов по теме. Формирование навыков говорения, аудирования. Ролевые игры по теме, используя выученную лексику.</p>	2	2
Тема 5.5.Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги. Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Драматизация диалогов по теме: «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибка в счете». Формирование навыков говорения, аудирования.</p>	2	2

Раздел 6. Страна изучаемого языка.		10	
Тема 6.1. Страноведение. Великобритания. Географическое положение. Климат.	Содержание учебного материала Чтение и перевод текста. Поиск и выделение основной информации. Высказывание своего мнения по поводу прочитанного.	2	2
Тема 6.2. Политическое устройство (парламент, политические партии).	Содержание учебного материала Чтение и обсуждение текста. Формирование навыков говорения и чтения.	2	2
Тема 6.3. Лондон-столица Великобритании (достопримечательности Лондона).	Содержание учебного материала Просмотр презентации. Урок- заочное путешествие по Лондону.	2	2
Тема 6.4. Традиции и обычаи. Культурная жизнь.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц по теме. Чтение и обсуждение текста. Выполнение заданий по тексту. Просмотр презентации. Формирование навыков анализа и сравнения.	2	1-2
Тема 6.5. Рестораны Лондона.	Содержание учебного материала Урок- заочное путешествие по основным ресторанам Лондона. Просмотр презентации.	2	2
Раздел 7. Деловая поездка за рубеж		12	
Тема 7.1. Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	Содержание учебного материала Введение лексических единиц. Чтение и обсуждение текста. Составление рассказа по эталону. Ответы на вопросы.	2	1-2

Тема 7.2 .Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Грамматика: Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense).	Содержание учебного материала Чтение и перевод текста. Поиск и выделение основной информации. Высказывание своего мнения по поводу прочитанного. Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense).Работа по карточкам.	2	2	
Тема 7.3 Разговорная практика: Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	Содержание учебного материала Формирование навыков диалогической речи. Драматизация диалогов по теме: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	2	2	
Тема 7.4 . Разговорная практика: Диалоги: «Встреча с английским туристом в Москве».	Содержание учебного материала Формирование навыков диалогической речи. Драматизация диалогов по теме: «Встреча с английским туристом в Москве».Ролевая игра « Я-интурист в Москве»	2	2	
Тема 7.5 На выставке. Заказ. Виды компаний США и Великобритании.	Содержание учебного материала Информативное чтение по теме. Знакомство с видами компаний.	2	2	
Тема 7.6. Оптовая и розничная торговля.	Содержание учебного материала Информативное чтение. Агенты, реклама, маркетинг. Рекламное письмо. Реклама, как карьера в США.Задача своей рекламы.	2	2	
Раздел 8. Повторение ранее изученного		8		
Тема 8.1.Диалоги по предложению меню. .	Содержание учебного материала Повторение лексики и выражений. Чтение и драматизация диалога. Диалоги по теме: в кафе. Составление диалога по образцу.	2	2	

Тема 8.2. Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления	Содержание учебного материала Повторение лексики. Чтение и перевод текста. Индивидуальные задания по составлению приветствий, поздравлений, тостов.	2	2
Тема 8.3. Повторение лексического и грамматического материала.	Содержание учебного материала Закрепление лексики и грамматики. Вопросно-ответные упражнения в устной и письменной форме. Систематизация изученного материала. Развитие навыков письменной и устной речи	2	
Тема 8.4. Урок-обобщение знаний.	Содержание учебного материала Повторение материала и контроль знаний по изученному разделу.	2	3
Раздел 1. Кухни народов мира		36	
Тема 1.1. Кухни разных народов.	Содержание учебного материала Введение лексики. Информативное чтение по теме. Устная речь по теме.	2	1-2
Тема 1.2 Русская национальная кухня..	Содержание учебного материала Введение лексики. Чтение и перевод тематических текстов. Формирование навыков анализа и сравнения. Написать сообщение по теме «Русская национальная кухня.».	2	1-2
Тема 1.3 Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала		

	Введение лексики. Чтение текста. Выполнение заданий. Применение знаний на практике. Составить кулинарные характеристики блюд по выбору.	2	1-2
Тема 1.4 Урок-презентация грамматики: Дополнительные придаточные предложения. Согласование времен.	Содержание учебного материала Ознакомление с дополнительными придаточными предложениями, согласованием времен. Выполнение грамматических упражнений по теме. Тестовые задания	2	2
Тема 1.5 Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала Знакомство с питанием англичан. Чтение и обсуждение тематических текстов. Формирование навыков аудирования и говорения. Написать рецепт английского блюда.	2	2
Тема 1.6 Национальные напитки. Чай по-английски. Грамматика: Определительные придаточные предложения. Союзы.	Содержание учебного материала Чтение тематического текста. Выделение основной информации. Формирование навыков говорения и письма. Ролевая игра: Чай по-английски. Определительные придаточные предложения. Союзы. Тестовые задания.	2	2
Тема 1.7 Традиционные американские блюда.. Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона для американцев-туристов.	Содержание учебного материала Чтение аутентичных текстов. Развитие навыков диалогической речи.	2	2
Тема 1.8. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала		

	Просмотр презентации к занятию. Работа с аутентичным текстом. Выделение основной информации. Формирование навыков устной и письменной речи.	2	2
Тема 1.9. Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	Содержание учебного материала Просмотр презентации к занятию. Работа с аутентичным текстом. Выделение основной информации. Формирование навыков диалогической речи.	2	2
Тема 1.10.Грамматический материал:Условные предложения. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	Содержание учебного материала Знакомство с грамматическим материалом по теме «Условные предложения. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями». Выполнение грамматических упражнений по теме.	2	2
Тема 1.11. Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала Работа с аутентичным текстом. Выделение основной информации. Беседа по теме. Развитие навыков письменной коммуникативной речи.	2	2
Тема 1.12. Диалоги и ситуации по теме: «Итальянская кухня».	Содержание учебного материала. Чтение и драматизация диалогов. Развитие навыков диалогической речи.Ролевые игры по теме.	2	2
Тема 1.13 Урок- обобщение знаний.	Содержание учебного материала Повторение изученных тем. Применение знаний на практике.	2	3
Тема 1.14. Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона французских туристов	Содержание учебного материала Работа с аутентичным текстом. Выделение основной информации. Беседа по теме.	2	2

	Формирование навыков устной и письменной речи.		
Тема 1.15. Ситуации и диалоги по теме.Грамматика: Придаточные предложения времени.	Содержание учебного материала Развитие навыков диалогической речи. Ситуации по теме Выполнение грамматических упражнений по теме.	2	2
Тема 1.16.Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	Содержание учебного материала Работа с аутентичным текстом. Выделение основной информации. Беседа по теме. Рецепты восточных блюд. Полилоги.	2	2
Тема 1.17.Составление меню дневного рациона. Грамматика:Герундий. Форма, употребление.	Содержание учебного материала Формирование навыков говорения, чтения и письма. Выполнение тренировочных упражнений по теме. Знакомство с герундием, его формами и употреблением.	2	2
Тема 1.18. Контрольная работа по пройденным темам	Содержание учебного материала Повторение материала и контроль знаний по изученному разделу в виде тестов.	2	3
Раздел 2. Гостиница		10	
Тема 2.1Ориентировка в городе. Диалоги по теме.	Содержание учебного материала Лексика и применение лексики на практике. Драматизация диалогов. Формирование навыков устной речи	2	2
Тема 2.2Грамматика: Формы причастия I и II.	Содержание учебного материала Выполнение грамматических упражнений по теме.	2	2
Тема 2.3.Службы гостиницы. Тематические диалоги.	Содержание учебного материала Чтение текстов. Перевод. Пересказ. Развитие навыков коммуникативной компетенции учащихся.	2	2
	Содержание учебного материала		

Тема 2.4 Урегулирование жалоб в гостинице. Диалоги по теме.	Чтение и перевод текста. Выделение основной информации . Развитие навыков диалогической речи.Просмотр Видеоролика:В гостинице.	2	2
Тема 2.5 Контрольная работа по грамматике.	Контроль знаний и умений учащихся.	2	3
Раздел 3. Инструкции и руководства		6	
Тема 3.1 Инструкция по технике безопасности.	Содержание учебного материала Ознакомление с инструкцией по технике безопасности. Чтение и обсуждение. Формирование навыков говорения.	2	2
Тема 3.2. Основные правила заполнения анкет. Написание резюме, автобиографии	Содержание учебного материала Чтение и обсуждение текста. Заполнение анкет. Написание резюме, автобиографии.	2	2
Тема 3.3Урок- обобщение знаний.	Содержание учебного материала Контроль знаний и умений обучающихся. Защита проектов.	4	3
Всего		176ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Страноведение»;
- грамматические таблицы;
- дидактические материалы;
- пособия для мультимедийного оборудования.
- учебная доска

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор;
- интерактивная доска..

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной и основной литературы.

Основная литература:

Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студентов учреждений СПО. — М., 2017.

Рекомендуемая литература для студентов:

- 1) Агабекян, И.П. Английский язык для ССУЗов: Учебное пособие / И.П. Агабекян. - М.: Проспект, 2019.
- 2) Голицынский Ю.Б. Грамматика, сборник упражнений для учащихся. – Спб.:Каро, 2019.
- 3) Гринченко Н.А. ЕГЭ 2012. Английский язык. Справочник. – М.: Эксмо, 2020
- 4) Романов А.С. Англо-русский и Русско-английский словари. М.: Юнвес, 2019.
- 5) Безкоровайная Г.Т.,Койранская Е.А.Planet of English –учебник английского языка для учреждений СПО-М,2018

Рекомендуемая литература для преподавателей:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Гальскова Н.Д. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика -М.,2019
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2016г №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»
4. Щукин А.Н. Методика преподавания иностранных языков-М.,2016
5. Ларина Т.В. Основы межкультурной коммуникации.-М.,2019

Дополнительные источники:

- 1) Гринченко Н.А., В.И. Омельяненко. Английский язык. Справочник. М.: Эксмо, 2020
- 2) Мюллер В.К. Англо-русский и Русско-английский словари. М.: Эксмо, 2014
- 3) Колкер Я.М. Практическая методика обучения иностранному языку. М.: Академия, 2019
- 4) Методика преподавания иностранных языков: сборник научных статей. Издательство СПбГЭУ 2018
- 5) Новый англо-русский и русско-английский словарь-М ООО « Дом Славянской книги» 2018

Электронные ресурсы:

1. <http://www.study.ru> Портал для изучающих английский язык;
2. <http://www.lanR.ru> English Online = ресурсы для изучения английского языка;
3. <http://www.englishonline.co.uk> - ресурсы для изучения английского языка;
4. <http://www.eslcafe.com> - портал для студентов и преподавателей: грамматика, тесты, идиомы, сленг;
5. <https://my.1september.ru/> - личные кабинеты наиболее активных педагогов на сайте "1 сентября";
6. <http://professional.ru> - сообщество "Профессионалы";
7. www.openclass.ru/ - сообщество "Открытый класс";
8. <http://click.email.livemocha.com> - обучающий сайт Livemocha;

Электронная библиотека:

- 1.<http://znanium.com>.A Complete Guide to Modern Writing Forms. Учебник А.С. Числова. 2019
- 2.Learning to Learn in English. Петросян К.С.
- 3.Проблемы методики преподавания иностранных языков- сборник научных статей –Издательство СПб ГЭУ2018
- 4.Английский язык в ситуациях повседневного делового общения. Учебное пособие З.В. Маньковская. 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения: 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	Формы контроля обучения: -Домашние задания проблемного характера -практические задания по работе с информацией, документами, литературой; -подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера
Знания: -лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Методы оценки результатов: -накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка. -традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка;

Код	Наименование результата обучения
OK 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Диалог - расспрос по теме профессионального самоопределения; рассказ о своей профессии, о профессиональных обязанностях, о месте профессии в развитии экономики региона, страны.
OK 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выполнение заданий по решению проблемы в группе (организация и участие в групповой работе), подготовка проектов по изучаемым темам, перевод технической документации, проведение оценки выполнения заданий одногруппников и самооценки.
OK 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Выполнение проектного задания. Руководство проектным заданием. Ситуативные диалоги «На рабочем месте».
OK 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Выполнение проектов по темам, поиск информации по проблеме, перевод технических текстов и инструкций.
OK 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Выполнение проектов при помощи ПК, работа в Интернете.
OK 6 Работать в коллективе, команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Работать в группе по решению проблемы, выполнению проектов. Владеть разными видами речевой деятельности: монолог, диалог, чтение, письмо. Уметь представить себя устно и письменно, своё учебное заведение. Уметь задать вопрос, корректно вести учебный диалог.

OK 7.. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Руководить работой в группе, вносить предложения, организовывать деятельность других обучающихся при выполнении практических заданий.
OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Сообщения, проекты по теме «Моя профессия», «Моя учёба», «Мой рабочий день». Достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющему обучающему общаться в устной и письменной форме с носителями изучаемого иностранного языка, постоянно повышать уровень профессионального развития.
OK 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Рассказ «Моя профессия». Диалог-обмен мнениями «Научно-технический прогресс». Презентация «Новые технологии и инновации».

