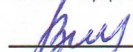


Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Согласовано

Методист

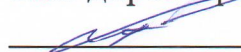


В.П.Кузиева

« 18 » ав 2018 г.

Утверждаю

Зам. директора по ТО



Х.Х. Гарипов

« 19 » ав 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

Специальность СПО

19.02.10 Технология продукции

общественного питания

на базе основного общего образования

Срок обучения 3г. 10 мес.

Нижнекамск

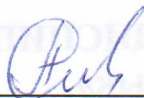
2018

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик: Меретякова Л. В., преподаватель английского языка

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» преподавателей общеобразовательных дисциплин, дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла, дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

Председатель МЦК



(подпись)

Сибгатуллина А.Д.

Протокол заседания МЦК № 11 от « 18 » 06 2018 г.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Тематический план учебной дисциплины	7
4. Условия реализации программы учебной дисциплины	17
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

1. Паспорт рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык».

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

1.3. Общая характеристика учебной дисциплины:

программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих федеральный государственный образовательный стандарт в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

В процессе освоения дисциплины формируются общие компетенции (ОК):
(из ФГОС СПО по специальности)

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
В том числе:	
практические занятия	144
контрольные работы	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3. Тематический план
учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» по
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Макс. учеб. нагруз- ка студента	Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся (час.)			Самосто- ятельная работа студента
			всего	Практ. работа	Контр. работа	
1	2	3	4	5	6	7
3 семестр 30 ч.: п.р.-30 ч.						
Раздел 1. Вводно коррективный курс						
1.1.	Вводно-коррективное занятие.	2	2	2	-	-
1.2.	Аббревиатуры, измерения, преобразования	13	9	8	1	4
1.3.	Иностранный язык-язык профессионального общения	14	9	8	1	5
Раздел 2. Профессионально направленный модуль						
2.1.	Магазины.	14	10	9	1	4
4 семестр 38 ч.: п.р.-38 ч.						
2.2.	Наименования продовольственных товаров	12	8	7	1	4
2.3.	Мясная гастрономия	10	6	5	1	4
2.4.	Рыба. Морепродукты	10	6	5	1	4
2.5.	Напитки	14	10	9	1	4
2.6.	Вкусы и качества блюд	12	8	7	1	4
5 семестр 41 ч.: п.р.-41 ч.						
2.7.	Планирование меню	14	9	8	1	5
2.8.	Сервировка стола	14	9	8	1	5
2.9.	Технологическое оборудование	16	12	11	1	4
2.10	Технологический процесс приготовления блюд	15	11	10	1	4
6 семестр 23 ч.: п.р.-23 ч.						
2.11	Обслуживание	21	17	16	1	4
2.12	Кухни народов мира	10	6	5	1	4
7 семестр 12 ч.: п.р.-12 ч.						
2.13	Здоровое питание	9	4	3	1	5
2.14	Вегетарианство	9	4	3	1	5
2.15	Информационные технологии в сфере общественного питания	8	4	3	1	4
8 семестр 18 ч.: п.р.-18 ч.						

2.16	Профессия технолога	11	7	6	1	4
2.17	Устройство на работу	13	9	9	-	4
	Дифференцированный зачет	2	2	2	-	-
	Итого:	243	162	144	18	81

3.2. Содержание
учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно коррективный курс		27	
3 семестр 30 ч.			
Тема 1.1 Вводно-коррективное занятие	Содержание учебного материала: Гласные. Согласные. Дифтонги. Отработка фонетических навыков. Транскрипция. Правила чтения.	2	2
	Практические занятия.	2	3
	Пр.1. Повторение правил произношения, чтения.	2	
Тема 1.2 Аббревиатура, измерения, преобразования	Содержание учебного материала: Артикль. Числительное. Диаграммы линейных измерений. Аббревиатура. Измерения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	9	2
	Практические занятия.	8	3
	Пр. 2. Аббревиатура. Знакомство с лексикой. Артикль. Числительное.	2	
	Пр. 3. Измерения. Совершенствование навыков выборочного чтения.	2	
	Пр. 4. Преобразования. Выполнение письменных упражнений.	2	
	Пр. 5. Составление диалогического высказывания. Лексико-грамматический контроль 1.	2	
	Самостоятельная работа.	4	3
Сам, р. 1. Прочитать текст «Мировая система измерения» и заполнить таблицу.	4		
Контрольная работа 1 по теме «Аббревиатура, измерения, преобразования»	1	3	
Тема 1.3 Иностранный язык-язык	Содержание учебного материала: Существительное. Притяжательный падеж существительных. Прилагательное. Правила перевода. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	9	2

профессионального общения	Практические занятия.	8	3
	Пр. 6. Профессиональные термины. Простые предложения. Знакомство с лексикой. Существительное. Притяжательный падеж существительных.	2	
	Пр. 7. Профессиональные тексты. Распространенные предложения. Прилагательное. Совершенствование навыков понимания текста на слух.	2	
	Пр. 8. Правила письменного перевода спец. лексики	2	
	Пр. 9 Правила устного перевода спец. лексики	2	
	Самостоятельная работа	5	3
	Сам, р. 2. Используя Интернет ресурсы, сделать презентацию о лучшем иностранном языке.	5	
	Контрольная работа 2 по теме «Иностранный язык-язык профессионального общения»	1	3
Раздел 2. Профессионально направленный модуль		216	
Тема 2.1 Магазины	Содержание учебного материала: Глагол. Система глагольных форм. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи. Виды магазинов и отделов.	10	2
	Практические занятия.	9	3
	Пр. 10. Типы магазинов. Знакомство с лексикой. Аудирование.	2	
	Пр. 11. Продуктовые магазины. Совершенствование навыков выборочного чтения.	2	
	Пр. 12. Наименование отделов. Система глагольных форм. Составление вопросов и ответов.	2	
	Пр. 13. Составление диалогического высказывания. Лексико-грамматический контроль 3.	2	
	Пр. 14 Составление диалогического высказывания.	1	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 3. Написать список покупок и название отделов.	2	
	Сам, р. 4. Составить диалог «В магазине».	2	

	Контрольная работа 3 по теме «Магазины»	1	3
4 семестр 38 ч.			
Тема 2.2 Наименования продовольствен- ных товаров	Содержание учебного материала: Основные глагольные формы. Молочные, хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Бакалея. Фразовые глаголы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	8	2
	Практические занятия.	7	3
	Пр. 15. Молочные и кондитерские изделия. Знакомство с лексикой. Основные глагольные формы.	2	
	Пр. 16. Хлебобулочные изделия. Практика письменной речи. Аудирование.	2	
	Пр. 17. Овощи и фрукты. Фразовые глаголы. Совершенствование навыков устной речи.	2	
	Пр. 18. Бакалея. Аудирование. Составление монологического высказывания. Лексико-грамматический контроль 4.	1	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 5. Проект «Магазин моей мечты».	2	
	Сам, р. 6. Прочитать текст «Shopping» и ответить на вопросы.	2	
	Контрольная работа 4 по теме «Наименования продовольственных товаров»	1	3
Тема 2.3 Мясная гастрономия	Содержание учебного материала: Местоимение. Наречие. Повествовательное предложение. Мясные продукты. Рецепты мясных блюд. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	10	2
	Практические занятия.	5	3
	Пр. 19. Мясо. Птица. Знакомство с лексикой. Местоимение. Повествовательное предложение.	2	
	Пр. 20. Блюда из мяса. Составление диалогического высказывания. Аудирование.	1	
	Пр. 21. Блюда из птицы и дичи. Наречие. Совершенствование навыков поискового чтения.	1	
	Пр. 22. Рецепты. Составление монологического высказывания. Лексико-	1	

	грамматический контроль 5.		
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 7. Прочитать текст, составить устный пересказ о приготовлении блюда из мяса.	2	
	Сам, р. 8. Подготовить собственный рецепт.	2	
	Контрольная работа 5 по теме «Мясная гастрономия»	1	3
Тема 2.4: Рыба. Морепродукты	Содержание учебного материала: Типы вопросов. Отрицательное предложение. Предлог. Рыба и морепродукты. Блюда из рыбы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	10	2
	Практические занятия.	5	3
	Пр. 23. Рыба. Знакомство с лексикой. Типы вопросов. Отрицательное предложение.	2	
	Пр. 24. Морепродукты. Составление диалогического и монологического высказывания.	1	
	Пр. 25. Виды кулинарной обработки рыбы. Предлог.	1	
	Пр. 26. Приготовление блюд из рыбы. Лексико-грамматический контроль 6.	1	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 9. Используя Интернет ресурсы, подготовить презентацию.	2	
	Сам, р.10. Подготовить сообщение « Применение креветок, устриц, мидий».	2	
	Контрольная работа 6 по теме «Рыба. Морепродукты»	1	3
Тема 2.5: Напитки	Содержание учебного материала: Причастие. Герундий. Напитки. Виды напитков. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	14	2
	Практические занятия.	9	3
	Пр. 27. Горячие и холодные напитки. Знакомство с лексикой. Причастие.	3	
	Пр. 28. Типы и виды коктейлей. Диджестивы, аперитивы, десертные и кислые коктейли. Составление диалогического высказывания. Аудирование.	2	
	Пр. 29. Подача коктейлей. Герундий. Составление вопросов и ответов.	2	

	Пр. 30. Крепкие и безалкогольные напитки. Совершенствование навыков поискового чтения. Лексико-грамматический контроль 7.	2	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р.11. Подготовить презентацию «Подача напитков».	2	
	Сам, р. 12. Подготовить диалог «Заказ».	2	
	Контрольная работа 7 по теме «Напитки»	1	3
Тема 2.6: Вкусы и качества блюд	Содержание учебного материала: Неопределенно-личные и безличные предложения.оборот thereis/are. Характеристики блюд. Специи. Пассивный залог. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	14	2
	Практические занятия.	9	3
	Пр. 31. Специи и соусы. Знакомство с лексикой. Неопределенно-личные и безличные предложения.	3	
	Пр. 32. Подача специй и соусов к различным блюдам.оборот thereis/are. Составление монологического высказывания.	2	
	Пр. 33. Зелень и приправы. Пассивный залог. Практика письменной речи.	2	
	Пр. 34. Кулинарные характеристики холодных и горячих блюд. Аудирование. Лексико-грамматический контроль 8.	2	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 13. Подготовить презентацию «Экзотическая приправа».	2	
	Сам, р. 14. Прочитать текст и перевести «Правила подачи зелени».	2	
	Контрольная работа 8 по теме «: Вкусы и качества блюд»	1	3
5 семестр 41ч.			
Тема 2.7: Планирование меню	Содержание учебного материала: Условные предложения. Меню. Виды меню. Повелительное и сослагательное наклонение. Практика письменной и устной речи.	9	2
	Практические занятия.	8	3
	Пр. 35. Планирование меню на завтрак. Знакомство с лексикой. Условные	2	

	предложения. Практика письменной речи.		
	Пр. 36. Планирование меню на обед. Совершенствование навыков поискового и выборочного чтения.	2	
	Пр. 37. Планирование меню на ужин. Повелительное и сослагательное наклонение. Составление диалогического высказывания. Совершенствование четырех видов чтения.	2	
	Пр. 38. Планирование праздничного меню. Аудирование. Лексико-грамматический контроль 9.	2	
	Самостоятельная работа.	5	3
	Сам, р. 15. Составить повседневное меню.	2	
	Сам, р. 16. Составить праздничное меню.	3	
	Контрольная работа 9 по теме «Планирование меню»	1	3
Тема 2.8: Сервировка стола	Содержание учебного материала: Повелительное и сослагательное наклонение. Совершенствование четырех видов чтения. Сервировка. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	9	2
	Практические занятия.	8	3
	Пр. 39. Общие правила сервировки стола. Повелительное и сослагательное наклонение.	2	
	Пр. 40. Предметы сервировки стола. Составление вопросов и ответов.	2	
	Пр. 41. Сервировка стола к завтраку, ланчу. Составление монологического высказывания.	2	
	Пр. 42. Сервировка стола к обеду и ужину. Аудирование. Совершенствование четырех видов чтения. Лексико-грамматический контроль 10.	2	
	Самостоятельная работа.	5	3
	Сам, р. 17. Представить оформление праздничного стола.	2	
	Сам, р. 18. Представить необычное оформление стола.	3	
	Контрольная работа 10 по теме «Сервировка стола»	1	3
Тема 2.9: Технологическое	Содержание учебного материала: Согласование времен. Совершенствование четырех видов чтения. Технологическое оборудование. Аудирование. Практика	12	2

оборудование	письменной и устной речи.		
	Практические занятия.	11	3
	Пр. 43. Виды технологического оборудования. Знакомство с лексикой. Согласование времен.	2	3
	Пр. 44. Виды технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	2	
	Пр. 45. Технологическое оборудование.	2	
	Пр. 46. Технологическое оборудование в разных сферах общественного питания.	2	
	Пр. 47. Составление вопросов и ответов.	2	
	Пр. 48. Составление диалогов и монологов. Лексико-грамматический контроль 11.	1	
	Самостоятельная работа.	4	
	Сам, р.19. Подготовить презентацию «Виды технологического оборудования».	2	
	Сам, р. 20. Прочитать текст и ответить на вопросы.	2	
	Контрольная работа 11 по теме «Технологическое оборудование»	1	3
Тема 2.10: Технологический процесс приготовления блюд	Содержание учебного материала: Косвенная речь. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Технологический процесс приготовления блюд. Практика письменной и устной речи.	11	2
	Практические занятия.	10	3
	Пр. 49. Технологический процесс приготовления холодных блюд. Знакомство с лексикой. Косвенная речь.	2	
	Пр. 50. Технологический процесс приготовления горячих блюд. Составление монологического высказывания.	2	
	Пр. 51. Технологический процесс приготовления напитков. Практика письменной речи. Совершенствование навыков изучающего чтения. Практика письменной и устной речи.	2	
	Пр. 52. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий. Аудирование.	2	

	Пр. 53. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий. Аудирование. Лексико-грамматический контроль 12.	2	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 21. Подготовить презентацию «Особенности приготовления кондитерских изделий».	2	
	Сам, р. 22. Подготовить презентацию «процесс приготовления напитков».	2	
	Контрольная работа 12 по теме «Технологический процесс приготовления блюд»	1	3
6 семестр 23 ч.			
Тема 2.11: Обслуживание	Содержание учебного материала: Инфинитив. Сложное дополнение. Совершенствование четырех видов чтения. Различные виды обслуживания. Развитие слух произносительных навыков. Практика письменной и устной речи.	17	2
	Практические занятия.	16	3
	Пр. 54. Обслуживание завтрака. Знакомство с лексикой. Инфинитив.	2	
	Пр. 55. Обслуживание обеда. Сложное дополнение. Обучение чтению.	2	
	Пр. 56. Обслуживание ужина. Совершенствование навыков поискового чтения.	2	
	Пр. 57. Обслуживание в ресторане. Составление диалогического высказывания.	2	
	Пр. 58. Обслуживание в баре. Составление монологического высказывания.	2	
	Пр. 59. Обслуживание в кафе. Аудирование.	2	
	Пр. 60. Предварительный заказ. Практика письменной речи.	1	
	Пр. 61. Аннулирование заказа. Аудирование.	1	
	Пр. 62. Деньги. Расчет с посетителем. Составление диалогического высказывания.	1	
	Пр. 63. Оформление заказа по телефону. Составление монологического высказывания.	1	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 23. Подготовить отчет о заказе.	2	
	Сам, р. 24. Подготовить план обслуживания.	2	
Контрольная работа 13 по теме «Обслуживание»	1	3	

Тема 2.12: Кухни народов мира	Содержание учебного материала: лексический материал по теме, глаголы в страдательном залоге, реферирование статей. Кухни стран мира.	6	2
	Практические занятия.	5	3
	Пр. 64. Кухни разных стран. Выполнение письменных упражнений.	2	
	Пр. 65. Американская и английская кухни. Составление диалогического высказывания.	2	
	Пр. 66. Национальные татарские и русские блюда. Составление монологического высказывания. Лексико-грамматический контроль 13.	1	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 25. Подготовить презентацию «Мое любимое национальное блюдо».	2	
	Сам, р. 26. Подготовить сообщение «Экзотическое блюдо».	2	
	Контрольная работа 14 по теме «Кухни народов мира»	1	3
7 семестр 12 ч.			
Тема 2.13: Здоровое питание	Содержание учебного материала: Сложносочиненные предложения. Совершенствование четырех видов чтения. Реферирование статей. Здоровое питание. Калории.	9	2
	Практические занятия.	3	3
	Пр. 67. Основы здорового питания. Сложносочиненные предложения. Совершенствование навыков поискового и изучающего чтения.	1	
	Пр. 68. Калорийность продуктов питания. Реферирование статей.	1	
	Пр. 69. Соблюдение принципов здорового питания в сфере общественного питания. Реферирование статей.	1	
	Самостоятельная работа.	5	3
	Сам, р. 27. Подготовить сообщение «Подсчет калорий».	5	
	Контрольная работа 15 по теме «Здоровое питание»	1	3
Тема 2.14: Вегетарианство	Содержание учебного материала: Сложноподчиненные предложения. Совершенствование четырех видов чтения. Вегетарианство. Реферирование статей.	9	2

	Практические занятия.	3	3
	Пр. 70. Принципы и виды вегетарианства. Сложноподчиненные предложения. Составление вопросов и ответов. Реферирование статей.	2	
	Пр. 71. Вегетарианское меню. Реферирование статей.	1	
	Самостоятельная работа.	5	3
	Сам, р. 28. Подготовить сообщение «Виды вегетарианства».	5	
	Контрольная работа 16 по теме «Вегетарианство»	1	3
Тема 2.15: Информационные технологии в сфере общественного питания	Содержание учебного материала: Модальные глаголы. Глаголы, способные выступать в модальном значении. Реферирование статей. Новинки в сфере общественного питания.	4	2
	Практические занятия.	3	3
	Пр. 72. Перспективы развития информационных технологий в сфере общественного питания. Модальные глаголы. Глаголы, способные выступать в модальном значении. Совершенствование навыков выборочного чтения.	1	
	Пр. 73. Новые изобретения, которые используются в технологических процессах приготовления блюд. Новинки современности. Аудирование.	1	
	Пр. 74. Компьютеры. Составление монологического и диалогического высказывания.	1	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 29. Подготовить сообщение об использовании современных цифровых технологий в современной сфере общественного питания.	2	
	Сам, р. 30. Написать статью «IT-technologyincookingandcatering » (IT-технологии в сфере общественного питания).	2	
	Контрольная работа 17 по теме «Информационные технологии в сфере общественного питания»	1	3
	8 семестр 18 ч.		
Тема 2.16: Профессия технолога	Содержание учебного материала: Использование широкого диапазона лексических средств. Профессия технолога. Знание норм письменного этикета.	7	2
	Практические занятия.	6	3

	Пр. 75. Выбор профессии технолога. Реферирование статей.	2	
	Пр. 76. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Реферирование статей.	2	
	Пр. 77. Особенности профессии. Реферирование статей.	2	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р. 31. Подготовить сообщение «Как я вижу будущее своей профессии».	4	
	Контрольная работа 18 по теме «Специальность технолог»	1	3
Тема 2.17: Устройство на работу	Содержание учебного материала: Рынок труда. Резюме. Использование широкого диапазона лексических средств (клише, устойчивые словосочетания)	9	2
	Практические занятия.	9	3
	Пр. 78. Рынок труда. Реферирование статей.	2	
	Пр. 79. Составление и заполнение документов. Реферирование статей.	2	
	Пр. 80. Десять качеств хорошего работника. Реферирование статей.	2	
	Пр. 81. Советы по написанию резюме.	2	
	Пр. 82. Написанию резюме.	1	
	Самостоятельная работа.	4	3
	Сам, р.32. Написать резюме.	4	
Дифференцированный зачет.		2	3
Итого:		243	

4. Условия реализации дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

4.2. Требования к минимальному учебно-методическому обеспечению: Информационное обеспечение реализации программы:

Печатные издания:

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: - учебное пособие, -2005 г.

Дополнительная литература:

1. Голубев А.П.-учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования,-2012г.
2. Technical English 1. Course Book David Bonamy PEARSON, Longman,- 2008г.
3. Technical English 2. Course Book David Bonamy PEARSON, Longman,- 2008 г.
4. Качалова К.Н. Практическая грамматика английского языка,-1995 г.
5. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

Электронные издания:

6. Интернет ресурсы:
7. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
8. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).
9. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
10. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

5.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<p>1.общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>2.переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности</p> <p>3.самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p>	<p>Устный опрос 2 (2), 3(6), 4(9)</p> <p>Оценка составления диалогов 4(12), 6(18), 8(26), 10(35), 12(43), 14(52), 15(60)</p> <p>Оценка составления монологов 3(8), 5(16), 6(20), 7(22), 9(30), 11(39), 14(53)</p> <p>Оценка защиты рефератов 4, 8, 10, 11, 16, 20, 19</p> <p>Оценка пересказа прочитанного 3(7), 5(19), 8(28), 12(42)</p> <p>Оценка устного сообщения 5, 11, 17, 15, 19,</p> <p>Оценка письменной работы 2(4), 5(14), 8(25), 9(31), 10(33), 13(47), 14(55)</p> <p>Оценка навыков разных видов чтения 2(3), 3(7), 4(10), 5(19), 7(23), 8(28), 10(34), 12(42),13(47)</p>
Знать:	
<p>1.лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>Оценка перевода текста 3(8), 8(25), 8(28), 10(34)</p> <p>Оценка реферирования текстов 16(63), 17(65), 17(66), 18(70), 19(71), 19(73), 20(75,76)</p> <p>Лексико-грамматический контроль 2-19</p>

5.2 Контроль и оценка результатов ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности	- создание презентационного проекта на тему «Моя профессия лучшая» - написание сочинения на тему «Выдающийся человек в моей профессии»
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-умение организовать свою самостоятельную работу, умение решать профессиональные задачи	-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 одноклассников и самооценки.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Знание видов и типов проблем в профессиональной деятельности, обобщенных способы их разрешения; особенностей системы	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального

профессионального и личностного развития.	самоуправления личности; способов самоконтроля и коррекции;	мастерства
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - работа с интернетом, в различных поисковых системах.	-выполнение проектов при помощи ПК, работа в Интернете.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК7. Брать на себя ответственности за (работу членов команды), результат выполнения заданий	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-применение современных технологий в профессиональной деятельности	-составление рассказа «Моя профессия», составление диалога «На рабочем месте»

