

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	243
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	162
В том числе:	
практические занятия	144
контрольные работы	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	81
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	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
<b>3 семестр 30 ч.: п.р.-30 ч.</b>						
<b>Раздел 1. Вводно коррективный курс</b>						
<b>1.1.</b>	Вводно-коррективное занятие.	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>1.2.</b>	Аббревиатуры, измерения, преобразования	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>1.3.</b>	Иностранный язык-язык профессионального общения	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 2. Профессионально направленный модуль</b>						
<b>2.1.</b>	Магазины.	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>4 семестр 38 ч.: п.р.-38 ч.</b>						
<b>2.2.</b>	Наименования продовольственных товаров	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>2.3.</b>	Мясная гастрономия	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>2.4.</b>	Рыба. Морепродукты	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>2.5.</b>	Напитки	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>2.6.</b>	Вкусы и качества блюд	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>5 семестр 41 ч.: п.р.-41 ч.</b>						
<b>2.7.</b>	Планирование меню	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>2.8.</b>	Сервировка стола	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>2.9.</b>	Технологическое оборудование	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>2.10</b>	Технологический процесс приготовления блюд	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>6 семестр 23 ч.: п.р.-23 ч.</b>						
<b>2.11</b>	Обслуживание	<b>21</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>2.12</b>	Кухни народов мира	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>7 семестр 12 ч.: п.р.-12 ч.</b>						
<b>2.13</b>	Здоровое питание	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>2.14</b>	Вегетарианство	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>2.15</b>	Информационные технологии в сфере общественного питания	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>8 семестр 18 ч.: п.р.-18 ч.</b>						

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

**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
<b>Раздел 1. Вводно коррективный курс</b>		<b>27</b>	
<b>3 семестр 30 ч.</b>			
<b>Тема 1.1 Вводно-коррективное занятие</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Гласные. Согласные. Дифтонги. Отработка фонетических навыков. Транскрипция. Правила чтения.	<b>2</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>2</b>	3
	Пр.1. Повторение правил произношения, чтения.	2	
<b>Тема 1.2 Аббревиатура, измерения, преобразования</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Артикль. Числительное. Диаграммы линейных измерений. Аббревиатура. Измерения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>9</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>8</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
Сам, р. 1. Прочитать текст «Мировая система измерения» и заполнить таблицу.	4		
<b>Контрольная работа 1 по теме «Аббревиатура, измерения, преобразования»</b>	<b>1</b>	3	
<b>Тема 1.3 Иностранный язык-язык</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Существительное. Притяжательный падеж существительных. Прилагательное. Правила перевода. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>9</b>	2

<b>профессионального общения</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>8</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>5</b>	3
	Сам, р. 2. Используя Интернет ресурсы, сделать презентацию о лучшем иностранном языке.	5	
	<b>Контрольная работа 2 по теме «Иностранный язык-язык профессионального общения»</b>	<b>1</b>	3
<b>Раздел 2. Профессионально направленный модуль</b>		<b>216</b>	
<b>Тема 2.1 Магазины</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Глагол. Система глагольных форм. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи. Виды магазинов и отделов.	<b>10</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>9</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 3. Написать список покупок и название отделов.	2	
	Сам, р. 4. Составить диалог «В магазине».	2	

	<b>Контрольная работа 3 по теме «Магазины»</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>4 семестр 38 ч.</b>			
<b>Тема 2.2 Наименования продовольствен- ных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные глагольные формы. Молочные, хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Бакалея. Фразовые глаголы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>8</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
	Сам, р. 5. Проект «Магазин моей мечты».	2	
	Сам, р. 6. Прочитать текст «Shopping» и ответить на вопросы.	2	
	<b>Контрольная работа 4 по теме «Наименования продовольственных товаров»</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.3 Мясная гастрономия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Местоимение. Наречие. Повествовательное предложение. Мясные продукты. Рецепты мясных блюд. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>10</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
	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.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 7. Прочитать текст, составить устный пересказ о приготовлении блюда из мяса.	2	
	Сам, р. 8. Подготовить собственный рецепт.	2	
	<b>Контрольная работа 5 по теме «Мясная гастрономия»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.4: Рыба. Морепродукты</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Типы вопросов. Отрицательное предложение. Предлог. Рыба и морепродукты. Блюда из рыбы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>10</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 9. Используя Интернет ресурсы, подготовить презентацию.	2	
	Сам, р.10. Подготовить сообщение « Применение креветок, устриц, мидий».	2	
	<b>Контрольная работа 6 по теме «Рыба. Морепродукты»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.5: Напитки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Причастие. Герундий. Напитки. Виды напитков. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>14</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>9</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р.11. Подготовить презентацию «Подача напитков».	2	
	Сам, р. 12. Подготовить диалог «Заказ».	2	
	<b>Контрольная работа 7 по теме «Напитки»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.6: Вкусы и качества блюд</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Неопределенно-личные и безличные предложения.оборот thereis/are. Характеристики блюд. Специи. Пассивный залог. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>14</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>9</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 13. Подготовить презентацию «Экзотическая приправа».	2	
	Сам, р. 14. Прочитать текст и перевести «Правила подачи зелени».	2	
	<b>Контрольная работа 8 по теме «: Вкусы и качества блюд»</b>	<b>1</b>	3
<b>5 семестр 41ч.</b>			
<b>Тема 2.7: Планирование меню</b>	Содержание учебного материала: Условные предложения. Меню. Виды меню. Повелительное и сослагательное наклонение. Практика письменной и устной речи.	<b>9</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>8</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>5</b>	3
	Сам, р. 15. Составить повседневное меню.	2	
	Сам, р. 16. Составить праздничное меню.	3	
	<b>Контрольная работа 9 по теме «Планирование меню»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.8: Сервировка стола</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Повелительное и сослагательное наклонение. Совершенствование четырех видов чтения. Сервировка. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>9</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>8</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>5</b>	3
	Сам, р. 17. Представить оформление праздничного стола.	2	
	Сам, р. 18. Представить необычное оформление стола.	3	
	<b>Контрольная работа 10 по теме «Сервировка стола»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.9: Технологическое</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Согласование времен. Совершенствование четырех видов чтения. Технологическое оборудование. Аудирование. Практика	<b>12</b>	2

<b>оборудование</b>	письменной и устной речи.		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>11</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	
	Сам, р.19. Подготовить презентацию «Виды технологического оборудования».	2	
	Сам, р. 20. Прочитать текст и ответить на вопросы.	2	
	<b>Контрольная работа 11 по теме «Технологическое оборудование»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.10: Технологический процесс приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Косвенная речь. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Технологический процесс приготовления блюд. Практика письменной и устной речи.	<b>11</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>10</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 21. Подготовить презентацию «Особенности приготовления кондитерских изделий».	2	
	Сам, р. 22. Подготовить презентацию «процесс приготовления напитков».	2	
	<b>Контрольная работа 12 по теме «Технологический процесс приготовления блюд»</b>	<b>1</b>	3
<b>6 семестр 23 ч.</b>			
<b>Тема 2.11: Обслуживание</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Инфинитив. Сложное дополнение. Совершенствование четырех видов чтения. Различные виды обслуживания. Развитие слух произносительных навыков. Практика письменной и устной речи.	<b>17</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>16</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 23. Подготовить отчет о заказе.	2	
	Сам, р. 24. Подготовить план обслуживания.	2	
<b>Контрольная работа 13 по теме «Обслуживание»</b>	<b>1</b>	3	

<b>Тема 2.12: Кухни народов мира</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> лексический материал по теме, глаголы в страдательном залоге, реферирование статей. Кухни стран мира.	<b>6</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 25. Подготовить презентацию «Мое любимое национальное блюдо».	2	
	Сам, р. 26. Подготовить сообщение «Экзотическое блюдо».	2	
	<b>Контрольная работа 14 по теме «Кухни народов мира»</b>	<b>1</b>	3
<b>7 семестр 12 ч.</b>			
<b>Тема 2.13: Здоровое питание</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Сложносочиненные предложения. Совершенствование четырех видов чтения. Реферирование статей. Здоровое питание. Калории.	<b>9</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>3</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>5</b>	3
	Сам, р. 27. Подготовить сообщение «Подсчет калорий».	5	
	<b>Контрольная работа 15 по теме «Здоровое питание»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.14: Вегетарианство</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Сложноподчиненные предложения. Совершенствование четырех видов чтения. Вегетарианство. Реферирование статей.	<b>9</b>	2

	<b>Практические занятия.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	Пр. 70. Принципы и виды вегетарианства. Сложноподчиненные предложения. Составление вопросов и ответов. Реферирование статей.	2	
	Пр. 71. Вегетарианское меню. Реферирование статей.	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
	Сам, р. 28. Подготовить сообщение «Виды вегетарианства».	5	
	<b>Контрольная работа 16 по теме «Вегетарианство»</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.15: Информационные технологии в сфере общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Модальные глаголы. Глаголы, способные выступать в модальном значении. Реферирование статей. Новинки в сфере общественного питания.	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
	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	
	<b>Контрольная работа 17 по теме «Информационные технологии в сфере общественного питания»</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	<b>8 семестр 18 ч.</b>		
<b>Тема 2.16: Профессия технолога</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Использование широкого диапазона лексических средств. Профессия технолога. Знание норм письменного этикета.	<b>7</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р. 31. Подготовить сообщение «Как я вижу будущее своей профессии».	4	
	<b>Контрольная работа 18 по теме «Специальность технолог»</b>	<b>1</b>	3
<b>Тема 2.17: Устройство на работу</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Рынок труда. Резюме. Использование широкого диапазона лексических средств (клише, устойчивые словосочетания)	<b>9</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>9</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>4</b>	3
	Сам, р.32. Написать резюме.	4	
<b>Дифференцированный зачет.</b>		<b>2</b>	3
<b>Итого:</b>		<b>243</b>	

## 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](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
8. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).
9. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
10. [www.ldoceonline.com](http://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
<p><b>Уметь:</b></p> <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><b>Знать:</b></p> <p>1.лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</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> <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 одногруппников 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»

