

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессии.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы
	У. 2	понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы
	У. 3	осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы
	У. 4	осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности
	У. 5	строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности
	У. 6	производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий
	У. 7	выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы
	У. 8	разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений
Знать		
	З. 1	особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности
	З. 2	основные общепотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики
	З. 3	лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	З. 4	основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
Формируемые компетенции		
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
--	-------	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 206 часа, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 206 часа, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 184 часа:

теоретического обучения 2 часа;

практические занятия 180 часов;

консультации 2 часа

- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	206
учебная нагрузка обучающегося	
во взаимодействии с преподавателем	184
в том числе:	
теоретического обучения	2
практические занятия	180
консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося	22
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		3 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Объем образовательной нагрузки	44	58	44	60	206
учебная нагрузка обучающегося	44	58	44	60	206
во взаимодействии с преподавателем	44	58	44	60	206
в том числе:					
теоретического обучения	2				2
практические занятия	36	52	39	53	180
консультации				2	2
Самостоятельная работа обучающегося	6	6	5	5	22
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета					

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Покупка продуктов								
Тема 1.1. В супермаркете	1,2 3,4	Содержание учебного материала <i>Теоретическое занятие №1,2</i> <i>Введение новых ЛЕ</i> Практическое занятие №1,2 Работа с текстом, отработка ЛЕ. Выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У1, У2, У3, У31	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	Тема 1.2. Мясо и птица	5,6 7	Практическое занятие №3,4,5 Работа с ЛЕ. Выполнение лексических заданий. Составление диалога	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, У31	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	
8		Самостоятельная работа обучающегося №1 Группировка продуктов по категориям		1				
Тема 1.3. Рыба и морепродукты	9,10 11	Практическое занятие №6,7,8 Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, У31	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	12	Самостоятельная работа обучающегося №2 Разгадывание кроссворда		1				
Тема 1.4. Фрукты, овощи, ягоды	13,14 15	Практическое занятие №9, 10, 11 Выполнение лексико-грамматических упражнений. Повторение форм глагола to be, Present Simple	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, У31	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	16	Самостоятельная работа обучающегося №3 Составление кроссворда		1				
Тема 1.5. Молочные продукты	17,18 19,20	Практическое занятие №12,13,14,15 Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная,	4	У2, У3, У31	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09		

			фронтальная					
Тема 1.6. Кондитерские изделия	21,22 23	Практическое занятие №16,17,18 Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2,У3,31	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	24	Самостоятельная работа обучающего №4 Составление кроссворда		1				
Тема 1.7. Бакалейная группа товаров	25,26 27,28	Практическое занятие №19,20,21,22 Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений. Драматизация диалогов.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2,У3,31	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 1.8. Обобщение по теме «Покупка продуктов»	29,30 31, 32	Практическое занятие №23,24, 25, 26 Выполнение тестовых заданий. Составление ,драматизация собственных диалогов «В магазине»	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная, парная	4	У2,У3,31	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		+
Раздел 2. В ресторане								
Тема 2.1. Рестораны Москвы	33,34	Практическое занятие №27,28 Работа с текстом, отработка ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	35,36	Самостоятельная работа обучающего №5,6 Подготовка презентации «Известные рестораны Москвы»		2				
Тема 2.2. В столовой колледжа	37,38	Практическое занятие №29, 30 Работа с текстом и диалогами, составление собственных диалогов «В ресторане»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 2.3. Карта меню	39,40, 41, 42	Практическое занятие №31,32,33,34 Выполнение лексических упражнений. Составление меню Презентация своего меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 2.4. Алкогольные и	43,44	Практическое занятие №35, 36 Работа с текстом. Повторение времени Present	Тип учебного занятия:	4	У2,У3,32	ОК 02		

безалкогольные напитки		Simple, модальных глаголов	комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная			ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании								
Тема 3.1. Как едят американцы?	45,46,47,48	Практическое занятие №37,38,39,40 <i>Работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Составление высказывания</i> <i>Подготовка сообщения «Еда в Англии»</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, 32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 3.2. Что едят англичане?	49,50	Практическое занятие №41,42 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 3.3. Обобщение пройденного материала	51,52	Практическое занятие №43,44 Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 3.4. Контрольная работа	53,54	Практическое занятие №45,46 Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы: практические Форма: индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		+
Тема 3.5. Рецепты традиционных английских блюд	55,56	Практическое занятие №47,48 <i>Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	57	Самостоятельная работа обучающегося №7 Подготовка сообщения «Особенности ирландской кухни»		1				

Тема 3.6. Ирландская еда	58,59	Практическое занятие №49,50 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	60	Самостоятельная работа обучающегося №8 Подготовка сообщения «Нормы поведения в Англии и в США»		1				
Тема 3.7. Хорошие манеры для англичанина и американца	61,62	Практическое занятие №51,52 Работа с текстом, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	63	Самостоятельная работа обучающегося №9 Подготовка сообщения «Особенности английского чаепития»		1				
Тема 3.8. Чайная церемония в Британии	64,65	Практическое занятие №53,54 <i>Работа с текстом, заполнение таблицы</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	66	Самостоятельная работа обучающегося №10 Подготовка презентации одного из английских блюд		1				
Раздел 4. Национальная кухня								
Тема 4.1. Русская кухня	67,68,69,70	Практическое занятие №55,56,57 <i>Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	4	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 4.2. Национальные русские блюда	71,72,73	Практическое занятие №58,59,60 <i>Национальные блюда русской кухни: заливные блюда, блины, винегрет, десерт и другие.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	3	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	74	Самостоятельная работа обучающегося №12 Презентация русского рецепта		1				

Тема 4.3. Рецепты русских блюд	75,76 77,78	Практическое занятие №61,62,63,64 Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 4.4. Ежедневное русское меню	79,80 81,82	Практическое занятие №65,66,67,68 <i>Составление меню «Русский стиль» для иностранных гостей, составление меню на день</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	4	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 4.5. Кавказская кухня	83,84	Практическое занятие №69,70 Общая характеристика кухни, особенности кавказских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных кавказских блюд – чахохбили, цыпленок «Табака», мацони, приправа – аджика	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 4.6. Украинская кухня	85,86 87,88	Практическое занятие №71,72,73,74 Общая характеристика кухни, особенности украинских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных украинских блюд – борщ, холодец, голубцы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 4.7. Белорусская кухня	89,90 91,92	Практическое занятие №75,76 Общая характеристика кухни, особенности белорусских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных белорусских блюд – холодник, драники	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Раздел 5. Кухни народов мира								
Тема 5.1. Китайская кухня	93,94	Практическое занятие №77,78 <i>Общая характеристика китайской кухни, национальные блюда с добавлением карамели.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 5.2. Японская кухня	95,96	Практическое занятие №79, 80 <i>Общая характеристика японской кухни, главные национальные блюда, суши, соусы к блюдам.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		

Тема 5.3. Тайская кухня	97,98	Практическое занятие №81,82 Общая характеристика кухни Тайланда, специфические блюда тайцев, технология приготовления.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 5.4. Национальная кухня Франции	99,100	Практическое занятие №83,84 Общая характеристика французской кухни, национальные блюда – луковый суп, лягушачьи лапки, круассаны, напитки – сидр, кальвадос.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 5.5. Зачет	101,102	Практическое занятие №85,86 Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: контрольный Методы –практические. Форма - индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		+
Раздел 6. Приготовление пищи								
Тема 6.1. Подготовка к празднику	103,104	Практическое занятие №87,88 <i>Работа с текстом и ЛЕ, работа с диалогом, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	105,106	Самостоятельная работа обучающегося №13,14 Драматизация диалога наизусть		2				
Тема 6.2. Способы приготовления пищи	107,108 109,110	Практическое занятие №89,90,91,92 Работа с ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений Заполнение кроссворда Составление кроссворд, сообщение «Меры веса разных стран»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 6.4. Меры веса	111,112	Практическое занятие №93,94 Знакомство и отработка новых ЛЕ Сообщение «Особенности приготовления стиля фьюжн»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		

Тема 6.5. Приготовление в стиле фьюжн	113,114	Практическое занятие №95,96 Работа с текстом, заполнение таблицы, вопросно-ответная работа. Чтение текста «Какао». Презентация рецепта в стиле фьюжн.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, III	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 6.6. Обобщение по теме	115,116 117,118	Практическое занятие №97,98,99,100 Составление рецепта горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 33, III	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Раздел 7. Обслуживание								
Тема 7.1. Планирование меню	119,120 121,122	Практическое занятие №101,102,103,104 Четыре базовых типа меню: а-ля карт (выбор блюд по меню), комплексный обед или ужин, меню на данный день, циклическое меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, Форма – фронтальная	4	У2,У3,32 33, III	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 7.2. Виды посуды	123,124	Практическое занятие №105,106 <i>Работа с текстом, вопросно-ответная работа. Выполнение лексических заданий</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	У2,У3,32 33, III	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 7.3. Столовые прибора	125, 126	Практическое занятие №107,108 Сервировка столовых приборов – ложек, вилки, ножей, тарелок, фужеров, бокалов для гостей Составление плана сервировки стола.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	У2,У3,32 33, III	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	127,128	Самостоятельная работа №15,16 Решение кроссворда		2				
Тема 7.4. Накрытие стола	129,130	Практическое занятие №109,110 Правила сервировки, расположения столовых приборов Заполнение кроссворда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, III	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 7.5. Карта вин	131,132	Практическое занятие №111,112 Работа с текстом. Виды вина	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У1, У2,У3,32 33, III	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		

Тема 7.6. Выбор вина и подача в ресторане	133,134	Практическое занятие №113,114 Выбор вина, подача вин в ресторане. Ассортимент вин. Факторы, влияющие на создание карты вин. <i>Диалог</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	<i>У1, У2, У3, 32, 33, П1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 7.7. Составляющие меню	135,136	Практическое занятие №115,116 Разбор видов меню и составляющих каждого вида на примере одного из ресторанов Лондона	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	<i>У1, У2, У3, 32, 33, П1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
	137	Самостоятельная работа №17 Составление меню		1				
Тема 7.8. Специальное меню. Заказы	138 139,140, 141	Практическое занятие №117,118,119,120 Меню для вегетарианцев, меню детского праздника, юбилейные заказы, свадьбы, деловые встречи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	4	<i>У1, У2, У3, 32, 33, П1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10		
Тема 7.9. Презентация меню	142,143, 144	Практическое занятие №121,122,123 Работа с планом презентации меню, презентация своего меню	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	3	<i>У2, У3, 32, 33, П1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 7.10. Повторение	145,146	Практическое занятие №124,125 Обобщение ЛЕ, выполнение тестовых заданий	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	<i>У2, У3, 32, 33, П1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Раздел 8. Моя профессия								
Тема 8.1. Моя профессия-повар	147,148 149,150	Практическое занятие №126, 127,128,129 <i>Чтение текста, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	4	<i>У2, У3, 32, 33, П1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		

Тема 8.2. Основные факторы выбора профессии	151,152	Практическое занятие №130,131 <i>Семейные традиции, описание техникума, практики: преподаватели, мастера учебного заведения, планы на будущее.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 8.3. Поиск работы	153,154	Практическое занятие №132,133 <i>Разбор резюме. Составление своего резюме</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	155,156	Самостоятельная работа обучающегося №18,19 Написание эссе «Моя профессия»		2				
Раздел 9. Здоровое питание								
Тема 9.1. Здоровая и вредная еда	157,158	Практическое занятие №134,135 Введение ЛЕ, выполнение лексических упражнений, работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	159,160	Самостоятельная работа обучающегося №20,21 Подготовка сообщения «Вегетарианство»		2				
Тема 9.2. Вегетарианство	161,162	Практическое занятие №136,137 <i>Понятие вегетарианства, его виды, виды диет, здоровые продукты. Беседа, обсуждение.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 9.3. Как остаться здоровым	163,164	Практическое занятие №138,139 Сколько сахара, соли мы едим? Как убрать лишний вес? Кофеин вреден для сердца?	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
	165	Самостоятельная работа обучающегося №22 Составление правил здорового питания		1				

Тема 9.4. Безопасная еда	166,167	Практическое занятие №140,141 Безопасная еда, пищевые отравления, статистика отравлений, роль повара, технолога в предотвращении заболеваний путем отравлений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 9.5. Калорийность продуктов	168,169	Практическое занятие №142,143 Калорийность основных продуктов. Полезная еда для питания человека, как убрать лишний холестерин	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 9.6. Диетическое меню	170,171	Практическое занятие №144,145 <i>Работа с текста. Составление советов по здоровому питанию</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 9.7. Витамины в питании	172,173	Практическое занятие №146,147 Витамины группы АВСD в продуктах питания, их ценные свойства. Что такое морские овощи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, парная.	2	У2,У3,32 33, П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 9.8. Правильное пищевое поведение	174,175 176,177	Практическое занятие №148,149,150,151 Текст «Здоровое питание» известные американские братья – диетологи Келлоги – основатели здорового питания, советы по диетологии Подготовка сообщения «Английская кулинарная терминология»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 П1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Раздел 10. Различия в кулинарной терминологии разных языков								
Тема 10.1. Кулинарная терминология английского и американского языков	178,179	Практическое занятие №152,153 <i>Основные различия в написании и произношении кулинарных терминов в английском и американизированном видах</i> <i>Подготовка сообщения «Французские кулинарные термины»</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09		
Тема 10.2. Французские заимствования в английской кулинарной терминологии	180,181	Практическое занятие №154,155 Проникновение французской кухни в Британию. Основные французские заимствования в блюдах, меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		

Раздел 11. Белки, жиры, углеводы								
Тема 11.1. Содержание питательных веществ в продуктах	182,183	Практическое занятие №156,157 Углеводы, жиры, клетчатка, минералы, витамины. Добавки – красящие вещества, усилители аромата, консерванты, стабилизаторы, загустители, эмульгаторы. Составление кроссворда.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 11.2. Вкусовые характеристика блюд	184,185	Практическое занятие №158,159, 160,161 Практика в чтении по теме – ингредиенты блюда, % содержания питательных веществ и добавок, калорийность и полезность блюд, напитков. Подготовка сообщения «Известные повара мира».	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – наглядные, практические. Форма – индивидуальная	4	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Раздел 12. Рецепты блюд								
Тема 12.1. Рецепты приготовления салатов и холодных закусок	188,189	Практическое занятие №162,163 <i>Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого салата. Разбор разных рецептов, составление рецепта любимой закуски и бутербродов</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 12.2. Рецепты приготовления горячих блюд	190,191	Практическое занятие №164,165 Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 12.3. Рецепты приготовления супов	192,193	Практическое занятие №166,167 Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого супа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 12.4. Рецепты приготовления десертов	194,195	Практическое занятие №168,169 Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого десерта	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Раздел 13. Индустрия питания								

Тема 13.1. Учреждения общественного питания	196,197	Практическое занятие №170,171 Работа с текстом и новыми ЛЕ. Подготовка сообщения «Предприятия общественного питания в моем городе»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 13.2. Сети быстрого питания	198,199	Практическое занятие №172,173 Реорганизация частей текста, работа с ключевыми словами и выражениями, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 13.3. Заказ еды по телефону	200,201	Практическое занятие №174,175 <i>Введение речевых клише. Работа с диалогами, составление своих диалогов</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, парная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 13.4. Трудоустройство в индустрии питания	202,203	Практическое занятие №176,177 Работа с текстом, выделение пунктов резюме, составление резюме по образцу, самопрезентация	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 13.5. Консультация №1,2	204,205	Практическое занятие №178,179 Подготовка к зачету, обобщение ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		
Тема 13.6. Дифференцированны й зачет	206	Практическое занятие №180 Выполнение зачетной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы –практические. Форма – индивидуальная, фронтальная.	1	У2,У3,32	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05		+
Всего:				206				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: таблицы по грамматике – 17 штук; комплект учебников, словарей, тематические папки с текстами, диалогами, упражнениями, мини – библиотека по методической и учебной дополнительной литературе, материалы комплексно – методического обеспечения предмета, образцы упаковок продовольственных товаров, стенды съёмные.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, экран, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2017.-248с.

Интернет- ресурсы:

1. «Английский язык on-line» [Электронный ресурс], Режим доступа <http://www.english.language.ru>, свободный

2. «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура [Электронный ресурс], Режим доступа <http://english-language.chat.ru>, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. 	<p>Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов</p> <p>Грамотно применять и переводить профессиональную лексику</p> <p>Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий;</p> <p>-оценка результатов аудирования;</p> <p>-дифференцированный зачет</p>
<p>Умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; 5. строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; 6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. 	<p>Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу</p> <p>Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке.</p> <p>Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию</p> <p>Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста</p> <p>Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения</p> <p>Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах</p> <p>Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой;</p> <p>– оценка результатов аудирования;</p> <p>– представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет</p>