

**Приложение 5.3.18
к ОПОП по СПССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной дисциплины**

ОГСЭ.03 Иностранный язык (Английский язык)

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2019г.**

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
преподавателей ООД
Протокол № 1
от «20» августа 2019г.
Председатель Т.И. Куванова /

Разработчик:

Даньшина Надежда Николаевна – преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория
Рогожникова Татьяна Владимировна – преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Английский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы
- Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности
- Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>198</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>162</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
<i>написание рефератов, сообщений</i>	<i>16</i>
<i>составление презентаций</i>	<i>8</i>
<i>работа с текстами</i>	<i>12</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Английский язык

I подгруппа

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение			
1-2 урок	Вводно-коррективный курс. Правила чтения гласных и согласных. Ударение. Интонация. Побудительные предложения.	2	1,2
3-4 урок	Повторение. Понятие о падежах существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикли: неопределенный, определенный.	2	
Социально-бытовая тематика			
5-6 урок	Биография. Семья. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения.	2	1,2
7-8 урок	Квартира. Техникум. Словообразование (основные суффиксы).	2	
9-10 урок	Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана. Обстоятельственная конструкция there is/are. Предлоги места, направления и времени.	2	
11-12 урок	Речевой этикет: формы обращения, приветствия, прощания, личные контакты, приглашения, выражения благодарности, извинения. Местоимения. Притяжательный падеж существительных. Глагол to have в настоящем времени.	2	
Название продуктов питания и характеристика блюд			
13-14 урок	Название продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Степени сравнения прилагательных. Причастия I и II в функции определения.	2	1
	Самостоятельная работа. Составить презентацию по теме: Продукты питания.	2	3
15-16 урок	Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Страдательный залог в формулах для кулинарных характеристик блюд.	2	1
	Самостоятельная работа. Составить кулинарную характеристику на первое блюдо.	2	3
17-18 урок	Фрукты. Ягоды. Множественное число существительных (исключения), падежные предлоги.	2	1,2

19-20 урок	Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки. Числительные: порядковые, дробные.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение: Роль витаминов в жизни человека.	2	
21-22 урок	Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить реферат: Блюда из мяса и рыбы.	2	3
23-24 урок	Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в Simple Tense.	2	1,2
	Самостоятельная работа. Написать мини-сочинение: Значение мясных продуктов для организма человека.	2	3
1-2 урок	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Глаголы shall, will в модальном значении.	2	1,2
3-4 урок	Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Прошедшее неопределенное время (The Past Simple Tense). Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	2	
5-6 урок	Речевой этикет: Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, прејскуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.	2	
7-8 урок	Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд. Модальные глаголы can, may, must.	2	
9-10 урок	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	2	
11-12 урок	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2	
13-14 урок	Разговорная практика: диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of с именами существительными и глаголами.	2	
15-16 урок	.Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разделительные и альтернативные вопросы.	2	
17-18 урок	Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин напитков закускам и блюдам. Этикет. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.	2	
19-20 урок	Диалоги по предложению меню. Диалоги по теме: в баре, у барной стойки.	2	
21-22 урок	Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления. Существительное в функции определения.	2	
Сервировка стола и обслуживание			
23-24 урок	Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Предлоги места.	2	1

	Самостоятельная работа. Составить презентацию по теме: Предметы сервировки.	2	3
25-26 урок	Сервировка стола к спец обслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов.	2	1
27-28 урок	Разговорная практика: предложения меню завтрака, обеда, ужина.	2	
29-30 урок	Повторение пройденного материала.	2	3
Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы			
1-2 урок	Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы.	2	1,2
3-4 урок	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака, (английское, европейского). Будущее неопределенное время (The Future Simple Tense). Утвердительная, вопросительная, отрицательная форма.	2	
5-6 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	2	
7-8 урок	Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие 1 настоящего времени.	2	
9-10 урок	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе». Глаголы с послелогами.	2	
11-12 урок	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Настоящее длительное время (The Present Progressive Tense) Самостоятельная работа. Составление словаря профессиональной деятельности.	2	3
13-14 урок	Кулинарные характеристики блюд.	2	1
15-16 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер»	2	2
17-18 урок	В баре. Предложение и выбор напитков. Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense). Самостоятельная работа. Составить перечень напитков.	2	2
19-20 урок	Разговорная практика: Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре», «В специализированном безалкогольном (детском) баре».	2	3
		2	2
Диетическое питание			
21-22 урок	Диетическое питание. Функция one that of. Самостоятельная работа. Составить презентацию: Диета при диабете.	2	1
23-24 урок	Повторение пройденного материала.	2	3
		2	2

Деловая поездка за рубеж			
1-2 урок	Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	2	1,2
3-4 урок	Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense).	2	
5-6 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	2	2
7-8 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Встреча с английским туристом в Москве».	2	2
Кухни народов мира			
9-10 урок	Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня. Украинская национальная кухня. Согласование времён.	2	1,2
11-12 урок	Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Дополнительные придаточные предложения.	2	
13-14 урок	Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики. Определительные придаточные предложения.	2	
15-16 урок	Национальные напитки. Чай по-английски. Союзы.	2	
17-18 урок	Особенности питания американцев. Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона для американцев –туристов. Распространённый американский грамматический сленг.	2	
19-20 урок	Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики.	2	
21-22 урок	Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Самостоятельная работа. Подготовить сообщение: Национальные блюда немцев.	2 2	3
23-24 урок	Азиатская кухня. Условные предложения. Согласование времён в сложных предложениях с придаточными условиями. Самостоятельная работа. Составить несколько видов меню европейских стран.	2	1
		2	3
25-26 урок	Повторение пройденного материала. Самостоятельная работа. Подготовить презентацию: Влияние религии и обычаев на национальную кухню.	2	2
		2	3

27-28 урок	Разговорная практика: Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Религиозные запреты», «Лечебное меню», «В детском кафе». Существительное в функции определения.	2	2
Специальное обслуживание			
29-30 урок	Специальное обслуживание. Будущее продолженное время (The Future Progressive Tense).	2	1,2
31-32 урок	Этикет письменного общения. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение. Самостоятельная работа. Составить письмо-запрос, письмо-подтверждение.	2 2	
33-34 урок	Специальное обслуживание. Заказ по телефону. Настоящее законченное время. Самостоятельная работа. Составление словаря по теме.	2 2	1 3
35-36 урок	Диалоги: «Официант, счет, пожалуйста», «Ошибки в счете». Речевой этикет: выражения извините, сожаление.	2	2
37-38 урок	Диалоги. Разговорная практика.	2	2
39-40 урок	Повторение пройденного материала	2	3
Страна изучаемого языка			
1-2 урок	Страноведение. Великобритания. Географическое положение. Климат. Политическое устройство (парламент, политические партии). Самостоятельная работа. Составить презентацию: Великобритания.	2 2	1 3
3-4 урок	Лондон-столица Великобритании (достопримечательности Лондона).	2	1,2
5-6 урок	Традиции и обычаи. Культура, жизнь.	2	
7-8 урок	Рестораны Лондона. Прошедшее совершенное (The Past Perfect Tense).	2	3
9-10 урок	Разговорная практика. Диалоги по теме «Великобритания»	2	
11-12 урок	Повторение пройденного материала	2	1,2
13-14 урок	Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд. Самостоятельная работа. Составить меню национальной кухни.	2 2	
15-16 урок	Скандинавская кухня. Национальные блюда. Особенности питания. Шведский стол.	2	1,2
17-18 урок	Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона французских туристов. Ситуации и диалоги по теме.	2	
19-20 урок	Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего востока. Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	2	
Гостиница			
21-22 урок	Ориентировка в городе. Диалоги по теме. Самостоятельная работа. Составить план маршрута.	2 2	2 3

23-24 урок	Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах. Особенности обслуживания, подачи блюд.	2	2
25 урок	Службы гостиницы. Тематические диалоги. Самостоятельная работа. Составление словаря по теме.	1 2	1 3
1-2 урок	Урегулирование жалоб в гостинице. Диалоги по теме.	2	1,2
3-4 урок	Диалоги. Разговорная практика.	2	2
5-6 урок	Взаимоотношения в коллективе. Умение работать в коллективе.	2	1,2
7-8 урок	Организация рабочего места технолога. Составление рассказа по теме.	2	1,2
9-10 урок	Требования к организации рабочих мест. Обслуживание ситуации по теме.	2	
11-12 урок	Безопасность на рабочем месте.	2	
13-14 урок	Качество инструмента: его изношенность, материал. Диалогическая речь.	2	
15-17 урок	Повторение пройденного материала	3	2
18 - 19 урок	Дифференцированный зачет.	2	3
ВСЕГО:		162/36	

II подгруппа

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		22	
Тема 1.1. Иностранный язык - язык делового общения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Роль иностранного языка в сфере профессионального общения. Иностранный язык - средство межкультурной коммуникации. Значение и знания иностранного языка в организации практической деятельности технолога.</p> <p>Практические занятия. Фонетические, грамматические, лексические и стилистические особенности английского языка.</p>	2	1,2
Тема 1.2. Английский язык и формы его существования.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Англоговорящие страны. Англоговорящие группы населения. Наречия и диалекты. Литературный английский язык.</p> <p>Практические занятия. Фонетика: Корректировка фонетических навыков чтения. Грамматика: Порядок слов в предложении. Порядок слов в самостоятельном повествовательном предложении. Порядок слов в вопросительном предложении.</p> <p>Самостоятельная работа. Подготовка устного публичного выступления (доклада или сообщения) по вопросам темы.</p>	4	1,2
Тема 1.3. Знакомство (представление).	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Биография. Семья. Родители. Род их деятельности. Взаимоотношения в семье. Ближайшие родственники. Друзья. Увлечения. Дом. Разговорная лексика: "Давайте знакомиться!"</p>	1	3
		4	1,2

	<p>Практические занятия. Фонетика: Корректировка фонетических навыков чтения. Грамматика: Порядок слов в вопросительном предложении. Порядок слов в восклицательном предложении.</p>		
<p>Тема 1.4. Мой техникум.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Наименование учебного заведения. Месторасположение техникума. Описание здания техникума. Специальности, изучаемые на базе техникума. Традиции и достижения техникума.</p>	4	1,2
	<p>Практические занятия. Фонетика: Правила чтения отдельных букв и буквосочетаний в английском языке. Грамматика: Утвердительные и отрицательные предложения. Средства выражения отрицания. Место второстепенных членов предложения.</p>		
<p>Тема 1.5 Мой рабочий день.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Распорядок рабочего дня. Досуг. Интересы. Встречи с друзьями.</p>	2	1,2
	<p>Практические занятия. Фонетика: Правила чтения отдельных букв и буквосочетаний в английском языке. Грамматика: Артикль. Употребление определенного и неопределенного артикля. Отсутствие артикля перед именами существительными.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: 1. Составление функциональных ситуаций по теме. 2. Найти русский перевод пословицам и поговоркам по теме. 3. Чтение и перевод текста "Мой рабочий день".</p>	2	3
<p>Тема 1.6. Моя будущая специальность.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Профессия технолога в общественном питании. Особенности специальности. Сфера деятельности, место работы. Профессиональное становление.</p>	4	1,2
	<p>Практические занятия. Фонетика: Фонетическая транскрипция. Грамматика: Имя существительное. Число имен существительных. Образование</p>		

	множественного числа имен существительных.		
	Самостоятельная работа: 1. Изучение квалификационной характеристики технолога. 2. Составление функциональных ситуаций по теме.	<i>1</i>	<i>3</i>
Тема 1.7. Речевой этикет.	Содержание учебного материала		
	Ситуативные выражения: приветствие, знакомство и обращение, привлечение внимания, благодарность, извинение, просьба о разрешении, завершение беседы, спор, сомнение и недоверие, самочувствие, удивление, недоумение, выражение несогласия, досады.	<i>4</i>	<i>1,2</i>
	Практические занятия. Фонетика: Правила чтения отдельных букв и буквосочетаний в английском языке. Грамматика: Склонение имен существительных.		
	Самостоятельная работа : Составление языковых ситуаций в соответствии с темой «Речевые штампы», основанных на знании разговорных формул.	<i>1</i>	<i>3</i>
Раздел 2 . Пища и продукты питания (часть 1)		<i>18</i>	
Тема 2.1. Питание.	Содержание учебного материала		
	Виды предприятий питания. Виды обслуживания в гостинице. Продукты питания и их пищевая ценность.	<i>4</i>	<i>1,2</i>
	Практические занятия. Фонетика: О гласных звуках в английском языке. Грамматика: Имя прилагательное. Сравнительные степени имен прилагательных.		
Тема 2.2. Здоровая пища.	Содержание учебного материала		
	Потребность в пище. Правильное питание. Питательные вещества. Биологически активные вещества. Разговорная практика: "Мы сервируем стол".	<i>6</i>	<i>1,2</i>

	<p>Практические занятия. Фонетика: Долгие гласные звуки в английском языке. Грамматика: Степени сравнения имен прилагательных.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: 1. Подготовка устного публичного выступления (доклада или сообщения) по вопросам темы. 2. Составление словаря технологических терминов. 3. Составление функциональных ситуаций по вопросам темы.</p>	3	3
<p>Тема 2.3. Питательные вещества.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Органические и неорганические питательные вещества.</p>	2	1,2
	<p>Практические занятия. Фонетика: Краткие гласные звуки в английском языке. Грамматика: Превосходная степень имен прилагательных.</p>		
<p>Тема 2.4. Витамины.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Влияние витаминов на процессы обмена веществ. Роль витаминов для здоровья человека.</p>	4	1,2
	<p>Практические занятия. Фонетика: Долгие гласные звуки в немецком языке. Грамматика: Усиление сравнительной степени прилагательные.</p>		
<p>Тема 2.5. Вода.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Роль воды для живых организмов. Ценность воды в приготовлении пищи.</p>	2	1,2
	<p>Практические занятия. Фонетика: Краткие гласные звуки в английском языке. Грамматика: Исключения в степенях сравнения прилагательные.</p>		

Раздел 3. Пища и продукты питания (часть 2)		52	
Тема 3.1. Овощи, зелень, приправы.	Содержание учебного материала		
	Качественные характеристики. Кулинарные характеристики. Разговорная практика "В овощном магазине".	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Краткие гласные в английском языке. Грамматика: Степени сравнения имен прилагательных.		
Тема 3.2. Фрукты. Ягоды.	Содержание учебного материала		
	Качественные характеристики. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов.	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки /a/ и /a:/. Грамматика: Местоимение. Личные местоимения.		
	Самостоятельная работа: 1. Изучение профессиональных терминов на основе работы с текстом по специальности. 2. Чтение и перевод текста "Мы готовим фруктовые салаты" . 3. Составление кроссворда " Продукты питания".	4	3
Тема 3.3. Картофель.	Содержание учебного материала		
	История появления картофеля в Европе. Содержание питательных веществ в картофеле. Хранение картофеля. Блюда из картофеля.	4	1,2
	Практические занятия Фонетика: Гласные звуки /e/ и /e:/ в английском языке. Грамматика: Указательные местоимения. Употребление указательных местоимений.		
Тема 3.4. Мука и мучные	Содержание учебного материала		
	Мука и ее применение. Крупяные блюда.	4	1,2

Изделия.	Качественные характеристики.		
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки /o/ и /o:/ в английском языке. Грамматика: Притяжательные местоимения.		
Тема 3.5. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание учебного материала		
	Питательная ценность хлеба. Хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки /i/ и /i:/ в английском языке. Грамматика: Безличное местоимение.		
	Самостоятельная работа: 1. Изучение профессиональных терминов на основе работы с текстом по специальности. 2. Составление диалога "Мы готовим фруктовый торт».	4	3
Тема 3.6. Мясо, птица, Дичь.	Содержание учебного материала		
	Мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Разговорная практика: "В мясном отделе".	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки в английском языке. Грамматика: Вопросительные местоимения.		
Тема 3.7. Рыба, морепродукты.	Содержание учебного материала		
	Виды кулинарной обработки. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Разговорная практика: "В рыбном магазине".	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки /e:/ и /i:/ в английском языке. Грамматика: Неопределенные местоимения.		

Тема 3.8 Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала		
	Польза молока для организма человека. Молочные блюда и продукты. Качественные характеристики. Разговорная практика: "В молочном отделе".	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки /o/ и /o:/ в английском языке. Грамматика: Возвратное местоимение.		
Тема 3.9. Масло и сыр.	Содержание учебного материала		
	Масло. Качественные характеристики. Хранение масла. Сыры. Виды сыров. Качественные характеристики. Хранение сыра.	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки /u/ и /u:/. Грамматика: Относительные местоимения.		
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка устного публичного выступления (доклада или сообщения) по вопросам темы. 1. Составление словаря технологических терминов. 2. Изучение профессиональных терминов на основе работы с оригинальными текстами	4	3
Тема 3.10. Яйца и блюда из яиц.	Содержание учебного материала		
	Питательная ценность яиц. Блюда из яиц. Качественные характеристики.	4	1,2
	Практические занятия Фонетика: Гласные звуки /y/ и /y:/. Грамматика: Имя числительное. Количественное числительное.		
	Самостоятельная работа: 1. Чтение и перевод текста 2. Составление диалога.	3	3
Тема 3.11.	Содержание учебного материала		

Кондитерские Изделия.	Качественные и кулинарные характеристики. Шоколад. Конфеты. Разговорная практика: "В кондитерском отделе".	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Гласные звуки /a/и /e/. Грамматика: Порядковые числительные.		
Тема 3.12. Холодные и горячие напитки.	Содержание учебного материала	4	1,2
	Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин. Карта вин. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам.		
Тема 3.13. Речевой Этикет.	Содержание учебного материала	4	1,2
	Встреча гостей, приглашение в зал. Описание зала ресторана. Предложение места, меню, преysкуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Разговорная практика: диалоги по предложению мясных и рыбных блюд.		
Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание		54	
Тема 4.1. Подготовка к обслуживанию	Содержание учебного материала	4	1,2
	Сервировка стола Предметы сервировки. Меню.		
	Практические занятия. Фонетика: Правила чтения согласных букв /th/ и /t/. Грамматика: Глагол. Основные формы глагола.		

Тема 4.2. Сервировка стола к завтраку (европейский завтрак)	Содержание учебного материала	4	1,2
	Сервировка стола к завтраку. Заказ европейского завтрака.		
	Практические занятия. Фонетика: Взрывные согласный звук. Грамматика: Временные формы глаголов.		
Тема 4.3. Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина.	Содержание учебного материала.	4	1,2
	Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.		
	Практические занятия. Фонетика: Согласные звуки. Грамматика: Образование настоящего неопределенного времени.		
Тема 4.4. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в номере гостиницы.	Содержание учебного материала	4	1,2
	Предложение блюд на обед. Предложение блюд на ужин. Обслуживание. Предъявление претензий. Переговоры. Разговорная практика: диалоги "Заказ завтрака в номер".		
	Практические занятия. Фонетика: Согласные звуки /z / и /s/. Грамматика: Значение и употребление глаголов в настоящем неопределенном времени.		
Тема 4.5. Завтрак.	Содержание учебного материала	2	1,2
	Составление и предложение меню завтрака. Составление меню завтрака. Разговорная практика. Диалоги: "Заказ завтрака", "Заказ завтрака по телефону".		
	Практические занятия. Фонетика: Согласные звуки /z / и /s/. Грамматика: Спряжение вспомогательных глаголов do, have.		
Тема 4.6. Обед. Заказ обеда.	Содержание учебного материала	4	1,2
	Составление меню обеда, предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Заказ обеда. Холодные закуски. Бульоны, рыбные вторые блюда. Вино к рыбе.		

	<p>Практические занятия. Фонетика: Согласные звуки /ts /, /tʃ/, /ʃtʃ/. Грамматика: Глаголы с приставками.</p>		
<p>Тема 4.7. Кавказские национальные блюда.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	1,2
	<p>Кавказские национальные супы. Горячие мясные блюда. Характеристика национальных блюд.</p>		
	<p>Практические занятия. Фонетика: Согласные звуки /g/ и /k/. Грамматика: Глаголы. Спряжение глаголов will, shall.</p>		
<p>Тема 4.8. Русские национальные супы.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	1,2
	<p>Заказ обеда. Горячие закуски. Блюда из говядины. Русские национальные супы. Разговорная практика : "Заказ обеда из фирменных блюд".</p>		
	<p>Практические занятия. Фонетика: Аффрикаты /pf/. Грамматика: Безличные предложения.</p>		
<p>Тема 4.9. Ужин.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	1,2
	<p>Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Заказ ужина (фирменные закуски). Блюда из дичи. Блюда из птицы. Десерты. Фрукты. Разговорная практика: "Заказ ужина в номер гостиницы".</p>		
	<p>Практические занятия. Фонетика: Буквосочетания /gu/, /ks/. Грамматика: Модальные глаголы. Спряжение модальных глаголов. Значение и употребление модальных глаголов.</p>		
<p>Тема 4.10. В ресторане.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	1,2
	<p>Обслуживание в зале ресторана. Встреча гостей, приглашение в зал, предложение места, прейскуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Разговорная</p>		

	практика: диалоги по предложению мясных и рыбных блюд. Обслуживание банкета.		
	Практические занятия. Фонетика: Буквосочетания /sp /, /st/. Грамматика: Образование перфекта. Выбор вспомогательного глагола для образования перфекта. Значение и употребление перфекта.		
	Самостоятельная работа: 1. Составление словаря профессиональных терминов. 2. Составление функциональных ситуаций по теме. 3. Составление меню обеда из мясных блюд. 4. Составление меню ужина. 5. Перевод рецепта фирменного блюда на английский язык.	4	3
Тема 4.11. Диетическое питание	Содержание учебного материала		
	Составление диетического меню и предложение диетических блюд (диетические супы, диетические вторые блюда, десерт). Кулинарные характеристики диетических блюд. Разговорная практика : "Лечебное меню". Клише и выражения по теме.	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Согласные звуки /d/ , / t/, /x/, / c/, / h/. Грамматика: Образование плюсквамперфекта. Значение и употребление плюсквамперфекта.		
Тема 4.12. Специальное Обслуживание.	Содержание учебного материала		
	Заказ по телефону. Разговор с метрдотелем. Предварительный заказ. Аннулирование заказа. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение. Спецобслуживание: банкеты, свадьбы. Речевой этикет: приветствие, тосты, поздравления.	4	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Согласные звуки /f / и /v/. Грамматика: Образование простого будущего времени.		
Тема 4.13.	Содержание учебного материала		

Приглашение на ланч.	Ознакомление с меню. Порядок заказа обеда из трех блюд в Великобритании. Приглашение на ответный визит. Диалоги по теме: "Разрешите пригласить Вас на ланч!", "Вам понравилось?", "Благодарю Вас за гостеприимство".	4	1,2
Тема 4.14. Деньги. Расчет с посетителем.	Практические занятия. Фонетика: Правила чтения букв и буквосочетаний в английском языке. Грамматика: Значение и употребление будущего времени.		
	Содержание учебного материала		
	Разговорная практика по теме: "Официант, счет, пожалуйста!", "Ошибка в счете". Речевой этикет: выражение извинения, сожаления.	2	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Правила чтения букв и буквосочетаний в английском языке. Грамматика: Словообразование глаголов.		
Раздел 5. Кухни народов Мира.	Содержание учебного материала	14	
Тема 5.1. Русская национальная кухня.	Русская национальная кухня. Кулинарная характеристика блюд. Питание иностранных туристов в России. Диалоги и ситуации по теме.	2	3
	Практические занятия Фонетика: Интонация и ее типы в предложении. Грамматика: Виды сложных предложений. Сложносочиненное предложение.		
	Самостоятельная работа: 1. Составление диалогов на тему «Мое любимое русское блюдо». 2. Чтение и перевод текста.		

		6	3
Тема 5.2. Кавказская национальная кухня.	Содержание учебного материала		
	1. Особенности Кавказской национальной кухни (осетинской кухни, грузинской кухни). 2. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Разговорная лексика.	2	1,2
	Практические занятия Фонетика: Интонация повествовательного предложения. Грамматика: Сложноподчиненное предложение. Виды придаточных предложений. Дополнительные придаточные предложения.		
Тема 5.3. Английская Кухня.	Содержание учебного материала		
	Особенности английской кухни. Меню дневного рациона. Кулинарные характеристики блюд. Рецепты фирменных блюд.	2	1,2
	Практические занятия Фонетика: Интонация вопросительного предложения. Грамматика: Определительные придаточные предложения.		
Тема 5.4. Шотландская и американская кухни.	Содержание учебного материала		
	Особенности шотландской и американской кухни. Традиционные шотландские и американские блюда. Кулинарные характеристики. Национальные напитки.	2	1,2
	Практические занятия Фонетика: Интонация побудительного предложения. Грамматика: Придаточные предложения обстоятельства времени. Придаточные предложения причины.		
Тема 5.5. Ирландская кухня.	Содержание учебного материала		
	Особенности питания ирландцев. Диалоги и ситуации по теме. Рецепты ирландских блюд.	2	1,2
	Практические занятия		

Тема 5.6. Французская кухня.	Фонетика: Интонационные модели вопросительных предложений. Грамматика: Уступительные придаточные предложения.		
	Содержание учебного материала		
	Особенности питания французов. Меню дневного рациона для французских туристов. Диалоги и ситуации по теме.	2	1,2
	Практические занятия Фонетика: Интонация побудительного предложения. Грамматика: Условные придаточные предложения. Придаточные предложения образа действия. Союзы.		
Тема 5.7. Восточная кухня.	Содержание учебного материала		
	Разговорная практика. Диалоги и ситуации по теме. Перевод рецептов блюд. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Особенности обслуживания. Диалоги по теме.	2	1,2
	Практические занятия. Фонетика: Закрепление основных интонационных моделей предложения. Грамматика: Придаточные предложения места. Союзы.		
Дифференцированный зачет.		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета иностранного языка
- читального зала библиотеки с выходом в сеть Интернет

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- экран
- комплект учебно- методической документации

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.И.П. Агабекян. Английский язык для ССУЗОВ. М. Проспект. 2015г-280 с. – (ЭБС «Знаниум»).

Дополнительная литература:

1.Маньковская З.В. Английский язык: учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/22856. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/672960> - (Электронный ресурс).

2.Маньковская З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: Учебное пособие / З.В. Маньковская. - М.: НИЦ Инфра-М, 2015 - 223 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/252490> - (Электронный ресурс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умеет общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>Умеет переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>Умеет самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</p>
<p>Знает лексические (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<ul style="list-style-type: none">– тестовый контроль;– экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.– письменная проверка;– защита компьютерной презентации.– защита рефератов