

**Приложение 3.3.13.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной дисциплины**

**ОП.08 Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации
(английский)**

**по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Заочная форма обучения**

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Ермакова Т.М.Ермакова
«21» 08 2017г

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработчик:

Баркина Е. В. – преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: данная дисциплина входит в состав профессионального цикла.

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

уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – 249 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента при очной форме обучения – 166 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента при заочной форме обучения – 34 часа;

самостоятельной работы студента при очной форме обучения – 83 часа;

самостоятельной работы студента при заочной форме обучения – 215 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КОММУНИКАЦИИ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	249
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
<i>Очная форма обучения</i>	166
<i>Заочная форма обучения</i>	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе внеаудиторная самостоятельная работа (составление тематических рассказов, проектов-презентаций, рефератов, диалогов, резюме, рекламных статей, перевод статей),	
<i>при очной форме обучения</i>	83
<i>при заочной форме обучения</i>	215
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объём часов при очной форме обучения</i>	<i>Объём часов при заочной форме обучения</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
РАЗДЕЛ 1. ВВОДНЫЙ КУРС		21		
Тема 1.1. Организация обслуживания. Основные правила и нормы	Содержание учебного материала	14	2	
	Лексический материал по теме: «Рабочий персонал ресторана». Грамматический материал: употребление существительных с неопределенным артиклем (повторение). Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	2		2, 3
	Лексический материал по теме: «План ресторана». Грамматический материал: употребление существительных с определенным артиклем (повторение).	2		
	Лексический материал по теме: «Обязанности работников общественного питания». Грамматический материал: употребление существительных без артикля (повторение). Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	2		
	Лексический материал по тем: «Требования к менеджеру торгового зала (метродотелю, администратору)». Грамматический материал: употребление артикля в некоторых сочетаниях и выражениях.	2		

	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.			
	Лексический материал по теме: «Требования к официанту». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Требования к бармену». Грамматический материал: общий падеж существительных и местоимений. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Организация труда обслуживающего персонала». Грамматический материал: притяжательный падеж существительных и местоимений. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	2		
	Самостоятельная работа: 1. Схема «Рабочий персонал ресторана». 2. Схема «План ресторана». 3. Сообщение на тему: «Обязанности работников общественного питания». 4. Сообщение на тему: «Требования к менеджеру торгового зала». 5. Сообщение на тему: «Требования к официанту». 6. Сообщение на тему: «Требования к бармену». 7. Монологическое высказывание на тему: «Организация труда обслуживающего персонала». 8. Употребление существительных с неопределенным артиклем (повторение). 9. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 10. Употребление существительных с определенным артиклем.	7	19	

	<p>11. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>12. Употребление существительных с нулевым артиклем.</p> <p>13. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>14. Особые случаи употребления артикля.</p> <p>15. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>16. Общий падеж имен существительных и местоимений.</p> <p>17. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>18. Притяжательный падеж имен существительных и местоимений.</p> <p>19. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p>			
РАЗДЕЛ 2. РАЗВИВАЮЩИЙ КУРС		102		
Тема 2.1. Покупки	Содержание учебного материала	28	2	2, 3
	Лексический материал по теме: «В супермаркете». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
	Лексический материал по теме: «Продуктовые магазины». Грамматический материал: множественное число существительных. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
	Лексический материал по теме: «На рынке». Грамматический материал: указательные местоимения this/ that.	2		
	Лексический материал по теме: «Выпечка». Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present Simple.	2		
	Лексический материал по теме: «Мясо и птица». Лексико-грамматические упражнения на употребление глаголов в Present Simple.	2		

Лексический материал по теме: «Рыба и морепродукты». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Лексический материал по теме: «Молочные продукты». Грамматический материал: употребление глагола to have в Present Simple.	2		
Лексический материал по теме: «Сладости». Грамматический материал: типы вопросов.	2		
Лексический материал по теме: «Количества продуктов». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Лексический материал по теме: «Овощи». Грамматический материал: употребление глагола to be в Present Simple.	2		
Лексический материал по теме: «Фрукты и ягоды». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Лексический материал по теме: «Бакалейные товары». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Лексический материал по теме: «Покупки в США». Развитие навыков аудирования, устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Лексический материал по теме: «Покупки в Великобритании». Развитие навыков аудирования, устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Самостоятельная работа 1. Сценарий ролевой игры «В супермаркете». 2. Диалог «В продуктовом магазине». 3. Сценарий ролевой игры «На рынке». 4. Проект «Выпечка».	15	28	

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Монологическое высказывание «Мясо и птица». 6. Монологическое высказывание «Рыба и морепродукты». 7. Монологическое высказывание «Молочные продукты». 8. Эссе на тему «Мы - то, что мы едим». 9. Проект «Сладости». 10. Сообщение на тему «Восточные сладости». 11. Монологическое высказывание «Овощи». 12. Монологическое высказывание «Фрукты и ягоды». 13. Диалог «В бакалейной лавке». 14. Монологическое высказывание «Покупки в США». 15. Монологическое высказывание «Покупки в Великобритании». 16. Множественное число существительных. 17. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 18. Указательные местоимения this/ that. 19. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 20. Образование и употребление глаголов в Present Simple. 21. Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление глаголов в Present Simple 22. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 23. Употребление глагола to have в Present Simple. 24. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 25. Употребление глагола to be в Present Simple. 26. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 27. Типы вопросов. 28. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 			
Тема 2.2. В ресторане	Содержание учебного материала	8	2	2, 3
	Лексический материал по теме: «Рестораны большого города». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		

	Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.			
	Лексический материал по теме: «В студенческой столовой». Грамматический материал: образование и употребление Past Simple, Participle II. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	2		
	Работа с текстом «Жевательная резинка» Грамматический материал: местоимения much/many, few/little.	2		
	Работа с текстом «Хот-дог». Грамматический материал: модальные глаголы.	2		
	Самостоятельная работа 1. Монологическое высказывание на тему: «Рестораны в моём городе». 2. Диалог «В студенческой столовой». 3. Сообщение на тему: «Жевательная резинка». 4. Сообщение на тему: «Хот-дог». 5. Образование и употребление Past Simple, Participle II. 6. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 7. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 8. Местоимения much/many, few/little. 9. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 10. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 11. Модальные глаголы. 12-14. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	14	
Тема 2.3. Приём пищи	Содержание учебного материала	18	2	2, 3
	Лексический материал по теме: «Приём пищи». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		

Лексический материал по теме: «Что и как едят американцы?». Грамматический материал: образование и употребление Future Simple.	2		
Лексический материал по теме: «Закуски». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
Лексический материал по теме: «Что и как едят англичане?». Грамматический материал: оборот to be going to в значении будущего времени.	2		
Лексический материал по теме: «Британская кухня». Грамматический материал: степени сравнения прилагательных. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
Лексический материал по теме: «Вторые блюда. Супы». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Лексический материал по теме: «Ирландская кухня». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
Лексический материал по теме: «Безалкогольные напитки. Крепкие напитки». Грамматический материал: степени сравнения наречий. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
Лексический материал по теме: «Нормы и правила поведения за столом». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		

	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Монологическое высказывание на тему: «Приём пищи». 2. Сообщение на тему: «Что и как едят американцы?» 3. Проект на тему: «Закуски». 4. Сообщение на тему: «Что и как едят англичане?» 5. Монологическое высказывание на тему: «Британская кухня». 6. Доклад «Церемония чаепития в Великобритании». 7. Проект на тему: «Вторые блюда. Супы». 8. Монологическое высказывание на тему: «Ирландская кухня». 9. Сообщение на тему: «О вреде чрезмерного употребления алкогольных напитков». 10. Монологическое высказывание на тему: «Нормы и правила поведения за столом». 11. Образование и употребление Future Simple. 12. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 13.оборот to be going to в значении будущего времени. 14. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 15. Степени сравнения прилагательных. 16. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 17. Степени сравнения наречий. 18-20. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 	9	20	
<p>Тема 2.4. Русская кухня</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	12	2	2, 3
	<p>Лексический материал по теме: «Русская кухня».</p> <p>Формы речевого этикета официальной сферы общения. Развитие навыков аудирования и устной речи.</p> <p>Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Особенности русской кухни».</p> <p>Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Past</p>	2		

Simple Passive.			
Лексический материал по теме: «Блюда из яиц». Грамматический материал: предложения с союзами either ... or, neither ... nor.	2		
Лексический материал по теме: «Из истории слов». Грамматический материал: употребление предлогов at, in, on, to	2		
Работа с текстом «Картофель». Развитие навыков аудирования и устной речи.	2		
Лексический материал по теме: «Различия в кулинарной терминологии британского английского, американского английского и русского языков». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Самостоятельная работа 1-2. Проект на тему: «Русская кухня». 3-4. Монологическое высказывание на тему: «Особенности русской кухни». 5-6. Проект на тему: «Моё любимое блюдо». 7-8. Сообщение на тему: «Из истории слов». 9-10. Сообщение на тему: «Как появился в России картофель». 11-12. Проект на тему: «Различия в кулинарной терминологии британского английского, американского английского и русского языков». 13-14. Образование и употребление глаголов в Past Simple Passive. 15-16. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 17-18. Предложения с союзами either ... or, neither ... nor. 19-20. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 21-22. Употребление предлогов at, in, on, to. 23-24. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	6	24	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ	2	2	

РАЗДЕЛ 3. ПРОФЕССИОНАЛЬНО-НАПРАВЛЕННЫЙ МОДУЛЬ		148		
Тема 3.1. Приготовление пищи	Содержание учебного материала	22	4	2, 3
	Лексический материал по теме: «Готовим праздничный обед».	2		
	Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present Continuous.			
	Лексический материал по теме: «Профессиональные глаголы».	2		
	Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.			
	Лексический материал по теме: «Способы приготовления».	2		
	Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Past Continuous. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.			
	Лексический материал по теме: «Мясная и рыбная продукция».	2		
	Грамматический материал: причастия настоящего и прошедшего времени (Participle I, II). Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.			
Лексический материал по теме: «Виды теста и изделия из него».	2			
Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.				
Лексический материал по теме: «Специи и соусы».	2			
Грамматический материал: местоимения each, every, all. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.				
Лексический материал по теме: «Вкусовые качества блюд».	2			
Грамматический материал: местоимения other, another.				
Лексический материал по теме: «Меры веса».	2			

	Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.			
	Лексический материал по теме: «Как приготовить фондю». Грамматический материал: местоимения one, ones. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
	Лексический материал по теме: «Орехи». Развитие навыков аудирования, устной речи.	2		
	Лексический материал по теме: «История возникновения какао». Развитие навыков аудирования, устной речи.	2		
	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сценарий ролевой игры на тему: «Готовим праздничный обед». 2. Перевод текстов по специальности. 3. Проект на тему: «Способы приготовления». 4. Проект на тему: «Рецепты приготовления блюд из мяса и рыбы». 5. Проект на тему: «Виды теста и изделия из него». 6. Сообщение на тему: «Специи и соусы» 7. Сообщение на тему: «Вкусовые качества блюд». 8. Монологическое высказывание на тему: «Японская кухня». 9. Проект на тему: «Рецепты приготовления фондю». 10. Проект на тему: «Рецепты приготовления суши». 11. Сообщение на тему: «Орехи». 12. Сообщение на тему: «Какао». 13. Образование и употребление глаголов в Present Continuous. 14. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 15. Образование и употребление глаголов в Past Continuous. 16. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 17. Причастия настоящего и прошедшего времени (Participle I, II). 	12	26	

	<p>18. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>19. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>20. Местоимения each, every, all.</p> <p>21. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>22. Местоимения other, another.</p> <p>23. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>24. Местоимения one, ones.</p> <p>25. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>26. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p>			
<p>Тема 3.2. Обслуживание</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	14	4	2, 3
	<p>Лексический материал по теме: «Составление меню».</p> <p>Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present Perfect.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Посуда».</p> <p>Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Past Perfect.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Как правильно накрыть на стол».</p> <p>Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Future Perfect.</p> <p>Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Выбор вина».</p> <p>Грамматический материал: многозначность глагола to be.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Как правильно подавать вино в ресторане».</p> <p>Грамматический материал: многозначность глагола to have.</p>	2		

	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.			
	Лексический материал по теме: «Французские заимствования». Расширение запаса профессиональной лексики.	2		
	Работа с текстом «Кукуруза». Развитие навыков аудирования, устной речи.	2		
	Самостоятельная работа 1. Составление меню. 2. Сообщение на тему: «Посуда». 3. Сценарий ролевой игры на тему: «Ждём гостей». 4. Сообщение на тему: «Кубанские вина». 5. Сценарий ролевой игры на тему: «Обслуживание в ресторане» 6. Сообщение на тему: «Французские заимствования». 7. Сообщение на тему: «Блюда из кукурузы». 8. Образование и употребление глаголов в Present Perfect. 9. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 10. Образование и употребление глаголов в Past Perfect. 11. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 12. Образование и употребление глаголов в Future Perfect. 13. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 14. Многозначность глагола to be. 15. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 16. Многозначность глагола to have. 17. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 18. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	7	18	
Тема 3.3. Моя профессия - повар	Содержание учебного материала	12	2	2, 3
	Лексический материал по теме: «Моя профессия - повар». Грамматический материал: образование форм инфинитива. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Формировать спрос на услуги	2		

	общественного питания, стимулировать их сбыт.			
	Лексический материал по теме: «Как хранить продукты питания». Грамматический материал: инфинитив в форме действительного залога. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	2		
	Лексический материал по теме: «В поисках работы». Грамматический материал: инфинитив в форме страдательного залога. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	2		
	Лексический материал по теме: «Устройство на работу». Грамматический материал: инфинитив с частицей to. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	2		
	Написание резюме, заполнение анкет. Грамматический материал: инфинитив без частицы to.	2		
	Работа с текстом «Вкусовые рецепторы». Грамматический материал: употребление герундия после предлогов.	2		
	Самостоятельная работа 1. Монологическое высказывание на тему: «Моя профессия - повар». 2. Сообщение на тему: «Правила хранения продуктов питания». 3. Сценарий ролевой игры на тему: «В поисках работы». 4. Сценарий ролевой игры на тему: «Устройство на работу». 5. Диалог на тему: «Собеседование». 6. Сообщение на тему: «Вкусовые рецепторы». 7. Образование форм инфинитива. 8. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 9. Инфинитив в форме действительного залога. 10. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	6	16	

	<p>11. Инфинитив в форме страдательного залога.</p> <p>12. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>13. Инфинитив с частицей to и без нее.</p> <p>14. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>15. Употребление герундия после предлогов.</p> <p>16. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p>			
<p>Тема 3.4. Здоровое питание</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	20	3	2, 3
	<p>Лексический материал по теме: «Здоровое питание».</p> <p>Грамматический материал: сложное дополнение.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Вегетарианская кухня».</p> <p>Грамматический материал: сложное подлежащее.</p> <p>Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Как сбросить вес?»</p> <p>Грамматический материал: относительные местоимения who, that, which.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Рацион».</p> <p>Лексико-грамматические упражнения.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Калории».</p> <p>Расширение запаса профессиональной лексики. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Необходимые питательные вещества».</p> <p>Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Жиры и углеводы».</p> <p>Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной</p>	2		

лексики. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.			
Лексический материал по теме: «Добавки». Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	2		
Лексический материал по теме: «Холестерин. Как его избежать?» Развитие навыков устной речи, расширение запаса профессиональной лексики.	2		
Работа с текстом «Морепродукты». Развитие навыков аудирования, устной речи. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
Самостоятельная работа 1. Монологическое высказывание на тему: «Здоровое питание». 2. Сообщение на тему: «Вегетарианская кухня». 3. Сообщение на тему: «Лишний вес. Как с ним бороться?». 4. Сообщение на тему: «Рацион». 5. Сообщение на тему: «Калории». 6. Проект на тему: «Необходимые питательные вещества». 7. Сообщение на тему: «Жиры и углеводы». 8. Сообщение на тему: «Добавки». 9. Монологическое высказывание на тему: «Холестерин. Как его избежать?» 10. Монологическое высказывание на тему: «Морепродукты». 11. Типы предложений в английском языке. 12. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 13. Простое предложение в английском языке. 14. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 15. Сложное дополнение.	10	20	

	<p>16. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>17. Сложное подлежащее.</p> <p>18. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p> <p>19. Относительные местоимения who, that, which.</p> <p>20. Выполнение лексико-грамматических упражнений.</p>			
<p>Тема 3.5 Кулинарные рецепты</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	3	2, 3
	<p>Лексический материал по теме: «Рецепты приготовления холодных закусок».</p> <p>Развитие навыков устной и письменной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Рецепты приготовления вторых блюд».</p> <p>Развитие навыков устной и письменной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Рецепты приготовления супов».</p> <p>Развитие навыков устной и письменной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	2		
	<p>Лексический материал по теме: «Рецепты приготовления десертов».</p> <p>Развитие навыков устной и письменной речи, расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1-2. Составление рецептов приготовления холодных закусок.</p> <p>3-4. Составление рецептов приготовления вторых блюд</p> <p>5-6. Составление рецептов приготовления супов.</p> <p>7-8. Проект на тему: «Мой любимый рецепт».</p> <p>9-10. Проект на тему: «Рецепты приготовления десертов».</p>	5	12	

	11-12. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
Тема 3.6. Ситуативная беседа в сфере обслуживания	Содержание учебного материала	16	4	2, 3
	Лексический материал по теме: «Речевой этикет». Расширение запаса профессиональной лексики. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Вежливые просьбы и ответы на них». Развитие навыков аудирования и устной речи. Вопросные клише. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Запрос информации». Развитие навыков аудирования и устной речи. Расширение запаса профессиональной лексики. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Описание блюд». Развитие навыков аудирования и устной речи. Расширение запаса профессиональной лексики. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	2		
	Лексический материал по теме: «Рекомендации». Развитие навыков аудирования и устной речи. Расширение запаса профессиональной лексики. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	2		
	Лексический материал по теме: «Приём заказа по телефону». Развитие навыков аудирования и устной речи. Расширение запаса профессиональной лексики. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Жалобы». Развитие навыков аудирования и устной речи. Расширение запаса профессиональной лексики. Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	2		
	Лексический материал по теме: «Извинения».	2		

	Развитие навыков аудирования и устной речи. Расширение запаса профессиональной лексики.			
	Самостоятельная работа 1. Сообщение на тему: «Речевой этикет в ресторане». 2. Диалог на тему: «Подскажите мне, пожалуйста...» 3. Сценарий ролевой игры на тему: «Обслуживание столика». 4. Сценарий ролевой игры на тему: «Описание блюд. Рекомендации». 5. Диалог на тему: «Советы по выбору блюд». 6. Диалог на тему: «Прием заказа по телефону». 7. Сценарий ролевой игры на тему: «Жалобы потребителей». 8. Диалог на тему: «Извинения». 9. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 10. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	8	10	
Тема 3.7. Организация обслуживания в общественном транспорте	Содержание учебного материала	4	1	2, 3
	Лексический материал по теме: «Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте». Грамматический материал по теме: место предлога в предложении. Развитие навыков аудирования и устной речи. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Обслуживание пассажиров воздушного транспорта». Грамматический материал по теме: сопоставление предлогов in и at. Развитие навыков аудирования и устной речи. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	2		
	Лексический материал по теме: «Обслуживание пассажиров водного транспорта». Грамматический материал по теме: сопоставление предлогов for, during, in,			

	within. Развитие навыков аудирования и устной речи. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.			
	Самостоятельная работа 1. Диалог на тему: «В поезде». 2. Диалог на тему: «В самолете». 3. Диалог на тему: «На корабле». 4. Сценарий ролевой игры «Организация обслуживания в общественно транспорте». 5. Место предлога в предложении. 6. Сопоставление предлогов in и at. 7. Сопоставление предлогов for, during, in, within. 8. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	8	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ		2	1	
ЭКЗАМЕН		-	+	
	Всего: <i>максимальной учебной нагрузки</i>	249	249	
	<i>обязательной аудиторной учебной нагрузки</i>	166	34	
	<i>самостоятельной работы студента</i>	83	215	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1- ознакомительный;

2- репродуктивный (выполнение по образцу);

3- продуктивный (самостоятельное выполнение деятельности).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий и раздаточного материала по английскому языку.

Технические средства обучения:

- компьютер
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Английский язык в сфере обслуживания — English for students in service sector, tourism, and hospitality Агабекян И.П., 2013. <http://nashol.com/2015042884386/angliiskii-yazik-v-sfere-obslyujivaniya-english-for-students-in-service-sector-tourism-and-hospitality-agabekyan-i-p-2013.html>

Дополнительные источники:

1. Английский язык для ссузов, Агабекян И.П., 2015. <http://nashol.com/2016072490206/angliiskii-yazik-dlya-ssuzov-agabekyan-i-p-2015.html>
2. Как запомнить все правила английского языка, Френк И., 2016. <http://nashol.com/2017012192730/kak-zapomnit-vse-pravila-angliiskogo-yazika-frenk-i-2016.html>
3. Простой английский, Виноградов А.Ю., 2016 <http://nashol.com/2016080190309/prostoi-angliiskii-vinogradov-a-u-2016.html>
4. Быстрый английский, Вся грамматика в таблицах и схемах, Матвеев С.А., 2014. <http://nashol.com/2016011587974/bistrii-angliiskii-vsya-grammatika-v-tablicah-i-shemah-matveev-s-a-2014.html>
5. Англо-русские и русско-английские разговорники, английская литература, газеты, журналы, справочники, энциклопедии
6. Англо-русские и русско-английские словари.

Интернет-ресурсы:

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
3. <http://s-english.ru/uprazhneniya/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий и проектов, а также в процессе проведения дифференцированного зачета и экзамена.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
УМЕНИЯ	
<p>Говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; • общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; • высказываться по изученной тематике и в связи с проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; • описывать события, излагать факты, делать сообщения; • самостоятельно совершенствовать устную речь. 	<ul style="list-style-type: none"> • устный контроль – выполнение упражнений коммуникативного и творческого характера, составление и воспроизведение монологического диалогического высказывания по пройденным темам; • письменный контроль – перевод текстов, отдельных предложений, фраз; • дифференцированный зачёт; • экзамен.
<p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию. 	<ul style="list-style-type: none"> • прослушивание аудиоматериалов, просмотр видеофильмов, беседа, выполнение тестов; • дифференцированный зачёт; • экзамен.
<p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> • работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке; • пополнять словарный запас. 	<ul style="list-style-type: none"> • просмотровое и поисковое чтение газетных, журнальных, профессионально ориентированных текстов (со словарём, без словаря); письменный контроль – перевод текстов, отдельных предложений, фраз; выполнение тестов; • дифференцированный зачёт; • экзамен.
<p>Письменная речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; • самостоятельно совершенствовать письменную речь, пополнять 	<ul style="list-style-type: none"> • письменный контроль – перевод текстов, отдельных предложений, фраз; выполнение тестов; • написание сочинений; • написание писем делового и личного характера;

словарный запас.	<ul style="list-style-type: none"> • дифференцированный зачёт; • экзамен.
ЗНАНИЯ	
<ul style="list-style-type: none"> • лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; • различные виды речевой деятельности и формы речи; • источники профессиональной информации на иностранном языке; • техника перевода профессионально ориентированных текстов. 	<ul style="list-style-type: none"> • устный контроль – выполнение упражнений на усвоение лексического и грамматического материала; • письменный контроль – перевод текстов, отдельных предложений, фраз; выполнение тестов; • дифференцированный зачёт; • экзамен.