

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ



Тимохов М.Е.

ed 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (Английский язык) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчик: Осипова Екатерина Владимировна, преподаватель ГБОУ РК «Керченский технологический техникум»

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК общественно-гуманитарного цикла
Протокол № « 1 » от « 31 » 09 2021г.
Председатель Будник А.П.

Рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»
Протокол № « 1 » от « 31 » 08 2021г.
Председатель МС Коробецкая А.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
№ п/п		
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5	ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ, ИЗМЕНЕНИЙ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 03. Иностранный язык (Английский язык)

1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03. Иностранный язык (Английский язык) является частью программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина ОГСЭ 03.Иностранный язык (Английский язык) относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 243 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося - 81 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
контрольные работы	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	
			3	4
1	2	3		
2 курс		82/41		
Тема 1. Введение.		4		
Тема 1.1. Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала 1. Правила чтения гласных и согласных. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Транслитерация. Правила чтения безударных гласных. 2. Повторение. Падеж имен существительных. Понятие об инфинитиве. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Правила чтения гласных дифтонгов	2 1 2 1		
Тема 2. Социально-бытовая тематика.		10		
Тема 2.1. Биография. Семья.	Содержание учебного материала 1. Настоящее неопределенное время. Т. «О себе». Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Подготовить устное сочинение «О себе» 2. Обучение монологу «Моя семья». Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме Составить 9 предложений с использованием пройденной грамматики. Содержание учебного материала	2 1 2 1		
Тема 2.2. Квартира. Техникум.	3. Квартира. Техникум. Словообразование (основные суффиксы). Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Подготовить ответы на вопросы по теме. Содержание учебного материала	2 1		
Тема 2.3. Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана.	4. Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана. Обстоятельная конструкция there is/ are. Предлоги места, направления и времени. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Перевести предложения с русского языка на английский. Содержание учебного материала	2 1		
Тема 2.4. Речевой этикет.	5. Речевой этикет: формы обращения, приветствия прощания, личные контакты, приглашения, выражение благодарности, извинения.	1		

Тема 3. Названия продуктов питания и характеристика блюд.	1	34	6. Контрольная работа.
Тема 3.1.1. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы.	2	2	Содержание учебного материала 6. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Введение лексических единиц по теме. Степени сравнения прилагательных. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить глоссарий: Низкокалорийные продукты. Выполнение грамматических упражнений.
Тема 3.2. Овощные блюда.	2	2	Содержание учебного материала 7. Овощные блюда. Качественные характеристики. Кулинарные характеристики. Страдательный залог в формулах для кулинарных характеристик блюд. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить глоссарий: Высококалорийные продукты. Выполнение грамматических упражнений.
Тема 3.3. Фрукты. Ягоды.	2	1	Содержание учебного материала 8. Фрукты. Ягоды. Множественное число существительных (исключения) Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить рецепт фруктового салата
Тема 3.4. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки.	2	2	Содержание учебного материала 9. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки. Числительные: количественные, порядковые, дробные. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Написать рецепт приготовления десертного блюда из фруктов, ягод. Выполнение грамматических упражнений.
Тема 3.5. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия.	2	1	Содержание учебного материала 10. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить рецепт горячего блюда
Тема 3.6. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	2	1	11. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в Simple Tense. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Выполнение грамматических упражнений.
Тема 3.7. Блюда из мяса, птицы и дичи.	2	1	Содержание учебного материала 12. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Причастия I и II в функции определения Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Выполнение грамматических упражнений.
			Содержание учебного материала

Тема 3.8. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Глаголы shall, will в модальном значении.	2
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме.	1
Составить рецепт приготовления блюда из рыбы	
Содержание учебного материала	
Тема 3.9. Горячие и холодные рыбные блюда.	2
14. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Прошедшее неопределенное время (The Past Simple Tense). Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме.	1
Выполнение грамматических упражнений.	
Тема 3.10. Речевой этикет.	2
Содержание учебного материала	
15. Речевой этикет: Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, прейскуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.	
Содержание учебного материала	
16. Диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд. Модальные глаголы can, may, must.	2
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме.	1
Выполнение грамматических упражнений.	
Тема 3.12. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	2
Содержание учебного материала	
17. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	
Содержание учебного материала	
Тема 3.13. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд.	2
18. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Поиск допол. информации по теме «Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция».	1
Содержание учебного материала	
Тема 3.14. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	2
19. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	
Содержание учебного материала	
Тема 3.15. Разговорная практика	2
20. 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.	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме.	1
Составить диалог «Я на диете»	
Содержание учебного материала	
Тема 3.16. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли.	2
21. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разделительные и альтернативные вопросы.	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме.	1
Выполнение грамматических упражнений.	
Содержание учебного материала	
Тема 3.17. Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин и блюд.	1
22. Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.	

напитков к закускам и блюдам. Меры веса и объёма.	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Изучение лексик. Поиск дополнительного материала.	1
Контрольная работа.		1
Тема 4. Меню.		4
Тема 4.1. Диалоги по предложению меню. Диалоги по теме: в баре	Содержание учебного материала 1. Диалоги по предложению меню. Диалоги по теме: в баре	2
Диалоги по теме: в баре	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить диалог между официантом и посетителем.	1
Тема 4.2. Речевой этикет: приветствие, тосты, поздравления.	Содержание учебного материала 2. Речевой этикет: приветствие, тосты, поздравления. Существительное в функции определения.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Написать тост и поздравление. Выполнение грамматических упражнений.	1
Тема 5. Сервировка стола и обслуживание		8
Тема 5.1. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак).	Содержание учебного материала 1. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Предлоги места.	2
Тема 5.2. Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	Содержание учебного материала 2. Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Предлоги места	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Перевод текста «Рабочий день официанта»	1
Тема 5.3. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет).	Содержание учебного материала 3. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. «Как сервировать стол?»	1
Тема 5.4. Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	Содержание учебного материала 4. Предложение меню завтрака, обеда, ужина.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Подготовить презентацию по теме «Сервировка стола и обслуживание».	2
Контрольная работа.		1
Тема 6. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в		22

зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.			
Тема 6.1. Обслуживание.	Содержание учебного материала		
	1. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. «Как накрыть стол для ланча?»	1	
Тема 6.2. Завтрак.	Содержание учебного материала		
Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского, европейского).	2. Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского). Будущее неопределенное время (The Future Simple Tense).	2	
европейского).	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить меню английского завтрака. Выполнение упражнений по грамматике.	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 6.3. Разговорная практика: «Заказ английского завтрака», «Заказ завтрака в номере», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номере».	3. Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме: Составить меню европейского завтрака.	1	
Тема 6.4. Обед. Ланч.	Содержание учебного материала		
Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд.	4. Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие I настоящего времени.	2	
Кулинарные характеристики блюд.	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме: составить меню обеда. Выполнение грамматических упражнений.	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 6.5. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе».	5. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе».	2	
	6. Ланч в специализированном кафе. Ролевая игра.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме: Что такое ланч?	1	
	Содержание учебного материала		
Тема 6.6. Ужин.	7. Ужин. Составление и предложение меню для ужина	2	
Составление и предложение меню для ужина	Содержание учебного материала		
Тема 6.7. Кулинарные характеристики блюд.	8. Кулинарные характеристики блюд. Настоящее длительное время. (The Present Progressive Tense).	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Изучение лексики по теме. Выполнение грамматических упражнений.	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 6.8. Разговорная практика: Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	9. Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	2	

Тема 6.9. В баре. Предложение и выбор напитков.	Содержание учебного материала 10. В баре. Предложение и выбор напитков. Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense).	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить диалог «В баре». Выполнение грамматических упражнений.	2	
Контрольная работа. Зачет.		1	
		1	
3 курс		66/34	
Тема 7. Диетическое питание.		7	
Тема 7.1. Диетическое питание.	Содержание учебного материала 1. Диетическое питание.	2	
Тема 7.2. Составление диетических меню и предложение диетических блюд.	Содержание учебного материала 2. Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить рецепт любимого диетического блюда и предложить подруле	2	
		1	
Тема 7.3. Разговорная практика	Содержание учебного материала 3. Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Лечебное меню», «В детском кафе». Существительное в функции определения.	2	
Тема 7.4. Вегетарианство. Как оставаться здоровым.	Чтение и перевод инд. текстов: Вегетарианство. Как оставаться здоровым? Сколько мы едим сахара?	1	
	Внеаудиторная самостоятельная обучающаяся по теме. Составить диалог по пройденным темам.	2	
Тема 8. Специальное обслуживание.		10	
Тема 8.1. Специальное обслуживание. Будущее продолжительное время.	Содержание учебного материала 1. Специальное обслуживание. Будущее продолжительное время. (The Future Progressive Tense).	2	
	Внеаудиторная самостоятельная обучающаяся по теме. Выполнение грамматических упражнений.	1	
Тема 8.2. Этикет общения.	Содержание учебного материала 2. Этикет письменного общения. Этикет телефонного разговора. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная обучающаяся по теме. Составить письмо-запрос.	1	

Тема 8.3. Специальное обслуживание.	Содержание учебного материала 3.Специальное обслуживание. Заказ по телефону. Настоящее законченное время. Внеаудиторная самостоятельная обучающихся по теме. Выполнение грамматических упражнений. Оформить заказ по телефону.	2 2
Тема 8.4. Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа».	Содержание учебного материала 4.Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа».	2
Тема 8.5. Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	Самостоятельная работа. Перевести на английский язык меню первоклассного ресторана(стр.189 Агабекян) Содержание учебного материала 5 .Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	1 2
Тема 9. Страна изучаемого языка		10
Тема 9.1. Великобритания.	Содержание учебного материала 1.Великобритания. Географическое положение. Климат.	2
Тема 9.2. Форма правления.	Содержание учебного материала 2. Политическое устройство (парламент, политические партии).	2
Тема 9.3. Лондон-столица Великобритании	Содержание учебного материала 3.Лондон-столица Великобритании (достопримечательности Лондона).	2
Тема 9.4. Традиции и обычаи. Культурная жизнь.	Содержание учебного материала 4.Традиции и обычаи. Культурная жизнь.	2
Тема 9.5. Рестораны Лондона.	Содержание учебного материала 5.Рестораны Лондона. Прошедшее совершенное (The Past Perfect Tense). 6. Контрольная работа.	1 1 5
Тема 10. Деловая поездка за рубеж.	Внеаудиторная самостоятельная обучающихся по теме. Изучение лексики по теме. Написать сообщение об одной интересной традиции. Подготовить рассказ об одной из достопримечательностей Лондона. Выполнение грамматических упражнений.	9
Тема 10.1. Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	Содержание учебного материала 1.Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	2
Тема 10.2. Путешествие на	Содержание учебного материала	

поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense).	1. Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense).	2
Тема 10.3 Разговорная практика «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	Содержание учебного материала 3. Разговорная практика: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	2
Тема 10.4. Разговорная практика «Встреча с английским туристом в Москве».	Содержание учебного материала 4. Составление диалога: «Встреча с английским туристом в Москве».	2
	Внеаудиторная самостоятельная обучающаяся по теме. Выполнение грамматических упражнений. Изучение лексики по темам. Составление диалога «Покупка авиабилета, железнодорожного билета». Подготовка сообщения «Как оставаться здоровым».	5
	Контрольная работа.	1
Тема 11. Кухни народов мира.		29
Тема 11.1. Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня.	Содержание учебного материала 1. Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня.	2
Тема 11.2 Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала 2. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Дополнительные придаточные предложения. Согласование времен.	2
Тема 11.3 Питание англичан. Традиционные английские блюда.	Содержание учебного материала 3. Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики.	2
Тема 11.4 Национальные напитки. Чай по-английски.	Содержание учебного материала 4. Национальные напитки. Чай по-английски. Определительные придаточные предложения.	2
Тема 11.5 Особенности питания американцев.	Содержание учебного материала 5. Особенности питания американцев. Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона для американцев-туристов. Распространенный американский грамматический сленг.	2
Тема 11.6 Традиционные американские блюда.	Содержание учебного материала 6. Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики блюд.	2
Тема 11.7 Немецкая кухня.	Содержание учебного материала	

	7.Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2
Тема 11.8 Грамматика.	Содержание учебного материала	
	8.Условные предложения. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	2
Тема 11.9 Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала	
	9.Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд.	2
Тема 11.10 Итальянская кухня.	Содержание учебного материала	
	10.Диалоги и ситуации по теме: «Итальянская кухня».	1
Тема 11.11 Французская кухня.	Содержание учебного материала	
	11.Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона французских туристов. Диалоги и ситуации по теме. Придаточные предложения времени.	3
Тема 11.12 Восточная кухня.	Содержание учебного материала	
	12.Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	2
Тема 11.13 Скандинавская кухня.	Содержание учебного материала	
	13.Скандинавская кухня. Национальные блюда. Особенности питания. Шведский стол.	2
Тема 11.14 Составление меню дневного рациона.	Содержание учебного материала	
	14.Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	2
	Внеаудиторная самостоятельная обучающаяся по теме. Изучение лексик по темам. Поиск дополнительной информации. Выполнение грамматических упражнений. Чтение и перевод текстов. Подготовить презентацию о любой кухне мира. Подготовить меню для английского туриста.	16
Контрольная работа		1
Зачет		1
	4 курс	14/6
		8
Тема 12. Гостиница.	Содержание учебного материала	
Тема 12.1. Ориентировка в городе. Диалоги по теме.	1.Ориентировка в городе. Диалоги по теме.	2
Тема 12.2 Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	Содержание учебного материала	
	2.Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	
Тема 12.3.Службы гостиницы.	Содержание учебного материала	
	3.Службы гостиницы. Тематические диалоги.	2
Тема 12.4 Урегулирование	Содержание учебного материала	

жалоб в гостинице.	4. Урегулирование жалоб в гостинице. Диалоги по теме.		
	Внеаудиторная самостоятельная обучающихся по теме. Выполнение грамматических упражнений. Чтение и перевод диалогов. Составление диалогов.	3	
Тема 13. Трудоустройство		4	
Тема 13.1. Моя профессия.	1. Выбор профессии. Моя профессия-технолог. Лексические единицы по теме.	2	
Тема 13.3. Резюме.	3. Резюме. Образец-заявление о приеме на работу. Визитная карточка Внеаудиторная самостоятельная обучающихся по теме. Изучение лексики по теме. Составление резюме. Написание заявления о приеме на работу.	2	
Дифференцированный зачет		3	
		2	
	Всего	162\81	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка, помещение которого должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовой мебелью, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы. В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Английский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Catering and Cooking for English for Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014г.
2. И.П.Агабекян. Английский язык в сфере обслуживания: УП – И.П.Агабекян. - Изд-е 2-е, стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учеб. Пособие – М.: Проспект, 2009.
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика английского языка. Сборник упражнений. – СПб.: КАРО, 2010
3. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык: Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Ростов – на - Дону: «Феникс», 2010. – 376 с.

4. Professional English: Учебное пособие / Фишман Л. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 120 с.- (Среднее профессиональное образование)
5. Маньковская З.В. Грамматика делового общения на английском языке (модульно-компетентностный подход) –М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015.
6. Попов Е.Б./ Деловой английский язык–М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015.
7. Малюга Е.Н. Английский язык профессионального общения (Реклама) Учебник, Малюга Е.Н.2-е издание, стер.-М.Флинта, Наука,2015.-336.

Интернет-ресурсы

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03.ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением внеаудиторной и аудиторной работы по составлению монологов, диалогов: диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалоги их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно- трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -защита рефератов, докладов, сообщений, плакатов; электронной презентации. -умение работать со словарем, -выполнения заданий по прослушанному тексту - Дифференцированный зачет
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением внеаудиторной и аудиторной работы по составлению монологов, диалогов: диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалоги их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно- трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -защита рефератов, докладов, сообщений, плакатов; электронной презентации. -умение работать со словарем, -выполнения заданий по прослушанному тексту <p>Дифференцированный зачет</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023