

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тамбов, 2021

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
Протокол № 11 от « 1 » июня 2011 г.  
Председатель цикловой комиссии  
И.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-воспитательной работе  
И.В. Алдашкина  
« 1 » июня 2011 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от « 31 » августа 2013 г.  
Председатель цикловой комиссии  
И.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-воспитательной работе  
И.В. Алдашкина  
« 31 » августа 2013 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-воспитательной работе  
И.В. Алдашкина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-воспитательной работе  
И.В. Алдашкина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-воспитательной работе  
И.В. Алдашкина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности** разработана на основании ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское** дело.

**Организация – разработчик:**

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза».

**Автор:**

Иванова Галина Алексеевна – преподаватель иностранного языка.

**Рецензенты:**

1. Выгузова Е.Ю. – преподаватель английского языка АНПОО «Тамбовский колледж социокультурных технологий».
2. Алдашкина И.В. – преподаватель иностранного языка АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза».

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Иностранный язык (английский)  
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»  
Ивановой Галины Алексеевны

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Рабочая программа дисциплины Иностранный язык (английский) предназначена для студентов 1 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Новизна данной рабочей программы заключается в формировании готовности студентов к обоснованному выбору профессии, карьеры, жизненного пути с учетом своих склонностей, способностей и потребностей рынка труда в специалистах.

Материал, использованный составителем программы, подобран грамотно.

Структура программы соответствует наличию обязательных компонентов:

- Пояснительная записка включает цели и задачи обучения иностранному языку.
- Содержательная часть имеет характеристику педагогических, организационных условий, необходимых для получения образовательного результата.
- Список литературы достаточно полный, соответствует требованиям примерной программы дисциплины Английский язык.

Рабочая программа включает тематическое планирование с указанием количества учебных часов, практических занятий и самостоятельных работ.

Содержание рабочей программы подтверждает главную цель обучения иностранному языку – формирование и развитие коммуникативной компетентности студентов, которая предполагает совершенствование языковых навыков студентов, развитие междисциплинарных связей, повышение уровня общей культуры и образованности, повышение мотивации к овладению иностранным языком.

Рабочая программа, разработанная преподавателем Ивановой Г.А., соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.



Рецензент \_\_\_\_\_

Е.Ю. Выгузова  
преподаватель английского языка  
АНПОО Тамбовский колледж социокультурных технологий



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»  
Ивановой Галины Алексеевны

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

В программе отражены:

- цели освоения дисциплины в соответствии с примерной программой учебной дисциплины Иностранный язык для специальностей среднего профессионального образования;
- структура и содержание дисциплины: указан объем учебной дисциплины и виды учебной работы по часам, указана форма итоговой аттестации, объем самостоятельной работы студентов;
- учебно-методическое и информационное обеспечение программы содержит перечень основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет и Интернет-ресурсы;
- материально-техническое обеспечение дисциплины способствует проведению всех видов учебной работы.

Все разделы рабочей программы направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа отличается логичностью и последовательностью.

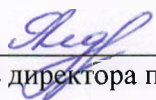
Программа построена по тематическому принципу и состоит из 3 основных разделов: Вводно-коррективный курс, Развивающий курс, Профессиональный курс.

Рабочая программа предусматривает изучение основных разговорных тем, лексического минимума и грамматической основы английского языка.

Данная рабочая программа характеризует автора как знающего, высоко профессионального специалиста, способного систематизировать необходимый по тематике материал и разработать цикл практических занятий в рамках этой программы.

Рабочая программа, разработанная преподавателем Ивановой Г.А., соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

Рецензент \_\_\_\_\_

  
И.В. Алдашкина  
заместитель директора по учебно-воспитательной работе  
преподаватель английского языка  
АНПОО «Кооперативный техникум  
Тамбовского облпотребсоюза»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>
<b>5. ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящих в укрупненную группу профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК. 2 ОК. 3 ОК. 5 ОК. 9 ОК. 10	<ul style="list-style-type: none"><li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li><li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li><li>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li><li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li><li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li><li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li><li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>- особенности произношения;</li><li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li></ul>

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 164 часа; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>164</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>164</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>164</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>0</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>2 курс 3 семестр (30 часов)</b>			
<b>I. Вводно-коррективный курс.</b>		<b>4</b>	
Тема 1.1 Корректировка фонетических навыков чтения.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Фонетика: Английские буквы, звуки, правила чтения. Фонетическая транскрипция. Интонация.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 О себе.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексический материал по теме «О себе».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>II. Развивающий курс</b>		<b>14</b>	
Тема 2.1 Описание людей: друзей, родных и близких (внешность, характер, личностные качества)	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексический материал по теме «Внешность». 2. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.		
	Самостоятельная работа обучающегося	-	
Тема 2.2 Межличностные отношения дома в учебном заведении, на работе.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексический материал по теме: расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.		
	Самостоятельная работа обучающегося	-	
Тема 2.3 Учебный день.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексический материал по теме. 2. Грамматика: Множественное число существительного.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	



Тема 2.4 Выходной день.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексический материал по теме. 2. Грамматика: Артикли.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5 Правила здорового образа жизни.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала; 1. Лексический материал по теме. 2. Грамматика: Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения some, any, no.		
	Самостоятельная работа обучающегося	-	
Тема 2.6 Досуг.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексический материал по теме. 2. Грамматика: Образование форм притяжательного падежа. Употребление конструкции с предлогом of.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7 Город. Деревня. Инфраструктура.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексический материал по теме. Грамматика: Употребление конструкции there is / there are.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>III. Профессиональный курс</b>		<b>156</b>	
<b>Раздел 1. «Покупки»</b>		<b>12</b>	
Тема 3.1.1 В супермаркете.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «В супермаркете».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.1.2 На восточном рынке.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала 1. Лексика по теме «Покупки». 2. Грамматика: Спряжение глагола to be. Спряжение глагола to have.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.1.3 Настоящее простое время (Present Simple).	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Образование, употребление Настоящего простого времени.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.1.4 Диалоги по теме «Покупки».	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Покупки».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.1.5 Покупки в Британии и США.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.1.6 Фрукты.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>2 курс 4 семестр (40 часов)</b>			
<b>Раздел 2. «В ресторане»</b>		<b>32</b>	
Тема 3.2.1 Посещение ресторанов в Москве.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Поедим в Москве».		
Тема 3.2.2 Прошедшее простое время (Past Simple).	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Правильные и неправильные глаголы. Образование, употребление Прошедшего простого времени.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.3 В студенческой столовой.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «В студенческой столовой».		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.4 Неопределенные местоимения much, many, (a) little, (a) few.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Употребление неопределенных местоимений much, many, (a) little, (a) few.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.5 В кафе. В закусочной.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «В кафе. В закусочной».		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.6 Повелительное наклонение.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Положительная форма повелительного наклонения. Отрицательная форма повелительного наклонения.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.7 Составление меню.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Меню».		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.8 Модальные глаголы.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Употребление модальных глаголов. Эквиваленты модальных глаголов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.9 Речевой этикет.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала 1. Лексика по теме «Правила этикета в ресторане». 2. Грамматика: Предлоги места и времени.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2.10 Предлоги.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: простые, составные, групповые предлоги.		
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 3.2.11 Тесты «Проверь себя».	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «В ресторане»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2.12 Жевательная резинка.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2.13 Диалоги по теме «В ресторане».	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «В ресторане».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2.14 Хот доги.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2.15 Соки.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2.16 Рестораны в Великобритании и США.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Ресторан».		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Зачет.</b>		<b>2</b>	
<b>3 курс 5 семестр (26 часов)</b>			
<b>Раздел 3. «Как едят в США и Великобритании»</b>		<b>20</b>	
Тема 3.3.1 Как едят в США (часть 1).	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Еда в США».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3.2 Как едят в США (часть 2).	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Еда в США».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3.3 Будущее простое время (Future Simple).	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала Грамматика: Образование, употребление будущего простого времени.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3.4 Что едят англичане?	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Еда в Британии»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3.5 Британская кухня.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала Лексика по теме «Британская кухня».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3.6 Степени сравнения прилагательных.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Образование степеней сравнения прилагательных. Сравнительные конструкции.		
	Самостоятельная работа обучающихся.	-	

Тема 3.3.7 Диалоги по теме «Еда в Британии»	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Еда Британии»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3.8 Английский чай.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3.9 Яйца.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся.		
Тема 3.3.10 Тесты «Проверь себя»	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Еда»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>3 курс 6 семестр (36 часов)</b>			
<b>Раздел 4. «Русская кухня»</b>		<b>14</b>	
Тема 3.4.1 Особенности русской кухни.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1.Лексика по теме «Русская кухня». 2.Грамматика: оборот either ... or, neither ... nor		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4.2 Традиционная русская кухня.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Русская кухня».		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4.3 Русские первые блюда.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4.4 Русская икра.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4.5 Пассивный залог.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Образование времен пассивного залога.		
	Самостоятельная работа обучающихся.		
Тема 3.4.6 Диалоги по теме.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика: Клише и выражения по теме «В ресторане русской кухни»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4.7 Картофель.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Русская кухня». Грамматика: Существительное в функции определения.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Раздел 5. «Кулинария»</b>		<b>14</b>	

Тема 3.5.1 Приготовление к вечеринке.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по теме «Приготовление к вечеринке» 2. Грамматика: Продолжительные времена. Настоящее продолжительное время. Прошедшее продолжительное время. Будущее продолжительное время.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5.2 Фондю.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Фондю»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5.3 Причастие.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Образование форм причастия. Употребление причастий.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5.4 Преимущества и недостатки основных методов приготовления пищи.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по изучаемой теме. 2. Грамматика: Различие между Present Simple и Present Continuous.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5.5 Тесты «Проверь себя».	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Кулинария»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5.6 Диалоги по теме.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика: клише и выражения по теме «Приготовление пищи» 2. Грамматика: местоимения each, other, every, another, one (ones)		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5.7 Какао.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
<b>Зачет.</b>		<b>2</b>	
<b>4 курс 7 семестр (20 часов)</b>			
<b>Раздел 6. «Обслуживание»</b>		<b>10</b>	
Тема 3.6.1 Планирование меню.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Планирование меню»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6.2 Сервировка стола.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по теме «Сервировка стола». 2. Грамматика: Present Perfect Tense		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6.3 Выбор вин в ресторане.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала 1. Лексика по теме «Выбор вин» 2. Грамматика: Past Perfect Tense		

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6.4 Тесты «Проверь себя».	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по теме «Обслуживание» 2. Грамматика: Future Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6.5 Кукуруза.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Раздел 7. «Моя профессия повар»</b>		<b>12</b>	
Тема 3.7.1 Моя профессия – повар.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Профессия»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.7.2 Инфинитив.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: формы инфинитива. Функции инфинитива.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.7.3 Устройство на работу.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Устройство на работу»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.7.4 Герундий.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Грамматика: Формы герундий. Функции герундия.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.7.5 В отделе кадров. Анкета. Резюме. Собеседование с работодателем.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Устройство на работу»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.7.6 Желатин.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>4 курс 8 семестр (22 часа)</b>			
<b>Раздел 8. «Здоровое питание»</b>		<b>20</b>	
Тема 3.8.1 Здоровое питание.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по теме «Здоровое питание» 2. Грамматика: Сложное дополнение		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.2 Вегетарианство.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по теме «Вегетарианство» 2. Грамматика: Сложное подлежащее.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.3 Сахар.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Сахар».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.4 Соль.	Практическое занятие	2	



	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме. Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.8.5 Кальций.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.6 Как быть здоровым?	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по теме «Здоровое питание» 2. Грамматика Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.7 Питательные вещества в продуктах.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Здоровое питание»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.8 Витамины.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.9 Калории. Диеты.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: 1. Лексика по теме «Здоровое питание» 2. Грамматика: Условные предложения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.8.10 Морепродукты. Агар-агар.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по изучаемой теме.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Раздел 9. «Кулинарные рецепты»</b>		<b>6</b>	
Тема 3.9.1 Закуски. Салаты. Бутерброды	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Рецепты»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.9.2 Супы. Вторые блюда.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Рецепты»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.9.3 Десерты. Напитки.	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала: Лексика по теме «Рецепты»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>164</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья по числу обучающихся;
- учебно-методическое обеспечение по английскому языку;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- магнитофон;
- мультимедийное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
2. 2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.
3. 3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.
4. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов общественного питания. – Москва: Академия, 2005.
5. Коровкина, Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум=English in the profession. Food catering. Course pack : учебное пособие / Д.В. Коровкина. - Минск: РИПО, 2017. - 76 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-680-8 ; То же [Электронный ресурс]. -URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463301>
6. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. 2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с. 3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

7. Герасимова, И.Г. Basic English grammar in use=Практическая грамматика английского языка : сборник упражнений для обучающихся СПО / И.Г. Герасимова ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2018. - 68 с.: ил - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8158-1982-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494071>
8. Вельчинская, В.А. Грамматика английского языка : учебно-методическое пособие / В.А. Вельчинская. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательство «Флинта», 2016. - 233 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9765-0679-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=79509>

**Дополнительные источники:**

1. Ю. Голицынский. Грамматика: сборник упражнений. – СПб.: КАРО, 2013.

**Интернет-ресурсы:**

1. Журнал для изучающих иностранные языки: <http://www.lingvin.com>.
2. <http://www.learn-english.ru>
3. <http://www.englishforbusiness.ru>
4. <http://www.homeenglish.ru>
5. <http://www.real-english.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>	<p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	

<p>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>		
--	--	--

## 5. ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции и по ФГОС	Содержание компетенции
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном и иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Наименование разделов и тем	Код формируемых ОК
<b>И. Вводно-коррективный курс</b>	
Тема 1.1 Корректировка фонетических навыков чтения.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 1.2. О себе.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
<b>II. Развивающий курс</b>	
Тема 2.1 Описание людей.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 2.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 2.3 Учебный день.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 2.4 Выходной день.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 2.5 Правила здорового образа жизни.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 2.6 Досуг.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 2.7 Город. Деревня. Инфраструктура.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
<b>III. Профессиональный курс</b>	
<b>Раздел 1. Покупки</b>	
Тема 3.1.1 В супермаркете.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.1.2 На восточном рынке.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.1.3 Настоящее простое время (Present Simple).	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.1.4 Диалоги по теме «Покупки».	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.1.5 Покупки в Британии и США.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.1.6 Фрукты.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
<b>Раздел 2. В ресторане</b>	
Тема 3.2.1 Посещение ресторанов в Москве.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.2.2 Прошедшее простое время (Past Simple).	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.2.3 В студенческой столовой.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.2.4 Неопределенные местоимения much, many, (a) little, (a) few.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.2.5 В кафе. В закусочной.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10



Тема 3.2.6 Повелительное наклонение.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.7 Составление меню.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.8 Модальные глаголы.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.9 Речевой этикет.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.10 Предлоги.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.11 Тесты «Проверь себя»	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.12 Жевательная резинка.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.13 Диалоги по теме «В ресторане».	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.14 Хот доги.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.15 Соки.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.2.16 Рестораны в Великобритании и США.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
<b>Раздел 3. Как едят в США и Великобритании</b>	
Тема 3.3.1 Как едят в США (часть 1).	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.2 Как едят в США (часть 2).	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.3 Будущее простое время (Future Simple).	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.4 Что едят англичане?	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.5 Британская кухня.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.6 Степени сравнения прилагательных.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.7 Диалоги по теме «Еда в Британии».	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.8 Английский чай.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.9 Яйца.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.3.10 Тесты «Проверь себя».	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
<b>Раздел 4. Русская кухня.</b>	
Тема 3.4.1 Особенности русской кухни.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.4.2 Традиционная русская кухня.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.4.3 Русские первые блюда.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.4.4 Русская икра.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.4.5 Пассивный залог.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.4.6 Диалоги по теме.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.4.7 Картофель.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
<b>Раздел 5. Кулинария</b>	
Тема 3.5.1 Приготовление к вечеринке.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.5.2 Фондю.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.5.3 Причастие.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.5.4 Преимущества и недостатки основных методов приготовления пищи.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.5.5 Тесты «Проверь себя».	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.5.6 Диалоги по теме.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.5.7 Какао.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
<b>Раздел 6. Обслуживание</b>	
Тема 3.6.1 Планирование меню.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.6.2 Сервировка стола.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.6.3 Выбор вин в ресторане.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.6.4 Тесты «Проверь себя».	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.6.5 Кукуруза.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
<b>Раздел 7. Моя профессия повар</b>	
Тема 3.7.1 Моя профессия – повар.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.7.2 Инфинитив.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.7.3 Устройство на работу.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.7.4 Герундий.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.7.5 В отделе кадров. Анкета. Резюме. Собеседование с работодателем.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
Тема 3.7.6 Желатин.	OK2, OK3, OK5, OK9, OK10
<b>Раздел 8. Здоровое питание</b>	

Тема 3.8.1 Здоровое питание.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.2 Вегетарианство.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.3 Сахар.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.4 Соль.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.5 Кальций.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.6 Как быть здоровым?	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.7 Питательные вещества в продуктах.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.8 Витамины.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.9 Калории. Диеты.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.8.10 Морепродукты. Агар-агар. Витамины.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
<b>Раздел 9. Кулинарные рецепты.</b>	
Тема 3.9.1 Закуски. Салаты. Бутерброды.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.9.2 Супы. Вторые блюда.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10
Тема 3.9.3 Десерты. Напитки.	ОК2, ОК3, ОК5, ОК9, ОК10