

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель английского языка ГБПОУ РК «РКИГ» Мамонтова Е.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин («СГ»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «СГ»

—____Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист Донченко Я. А._____

© Мамонтова Е.А.— автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является базовой частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2-4, 9-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; - лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности
--------------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	164
в т.ч. в форме практической подготовки	140
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
Практическое занятие	140
Самостоятельная работа	10
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Содержание учебного предмета «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в соответствии с тематическим планом

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Введение в индустрию общественного питания			22		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР1-15
Тема 1.1. Категории кейтеринга	1.	Практические занятия. Категории общественного питания.	1	О. 1, стр. 4, упр.3;	
	2.	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Образование. Употребление определенных глаголов.	1	О.2, раздел 1, стр.2, конспект; выучить правила.	
	3.	Площадки кейтеринга.	1	О.1, стр.5, упр.7; глоссарий – стр.7 (выписать слова)	
	4.	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Особенности употребления.	1	О.2, раздел 1, стр. 3, упр. 1.3 – 1.4	
	5.	Обслуживание.	1	О.1, стр.5, упр.8. Ролевая игра. Глоссарий: выучить слова.	
	6.	Точки общественного питания.	1	О.1, стр.6, упр.9; ответить на вопросы по тексту	

	7.	Исследования услуг общественного питания в вашем регионе	1	О.1, стр.7, упр.11; написать короткую запись для онлайн-гида об услугах кейтеринга доступных в вашем городе
	8.	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Проверка домашнего задания. Тест.	1	Конспект. Повторить правила.
Тема 1.2 Ресторан: знакомство с персоналом.	9.	Практические занятия Работники кухни. Роли и обязанности	1	О.1, стр .9, упр.4, составить диаграмму.
	10.	Настоящее простое время (Present Simple (I do))	1	О.2, раздел 2, стр.5, упр. 2.3 – 2.5
	11.	Обслуживающий персонал. Роли и обязанности.	1	О.1, стр .9, упр.5, написать краткую должностную инструкцию
	12.	Настоящее простое время (Present Simple (I do)). Образование.	1	О.2, раздел 2, стр.4, конспект; выучить правила
	13.	Анкеты сотрудников.	1	О.1, стр .10, упр.7, выучить диалоги; глоссарий – стр.11 (выписать слова)
	14.	Настоящее простое время (Present Simple (I do)). Проверка домашнего задания. Тестирование.	1	Конспект; выучить правила.
	15.	Разговоры в ресторане.	1	О.1, стр .11, упр.8. Ролевая игра. Глоссарий: выучить слова.
	16.	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Сравнительное употребление времен.	1	Конспект. О.2 , раздел 3, стр.6. Повторить правила

Тема 1.3. Униформа. личная Гигиена.	17.	Практические занятия Знакомство с одеждой кухонного персонала	1	О.1, стр. 12, упр.3 – 4. Глоссарий, стр 15, выписать слова.	
	18.	Настоящее простое и настоящее длительное время. Сравнительное употребление времен	1	О.2, раздел 3, стр.7, упр.3.2	
	19.	Правила кухни.	1	О.1, стр.13, упр.7; выучить диалог	
	20.	Гигиеническая символика.	1	О.1, стр.14, упр.9. Тест. Глоссарий, стр 15, выучить слова.	
	21.	Личная гигиена на кухне.	1	О.1, стр.15, упр.11. Нарисовать (создать) плакат «Правила поведения на кухне»: 5 основных правил	
	22.	Контрольная работа по разделу 1	1	Повторить правила и лексику.	
	Самостоятельная работа Отработка навыков диалогической речи.		2		
Раздел 2. Кухня. Практические занятия			22		
Тема 2.1. На кухне.	23.	Дизайн кухни	1	О.1, стр. 16, упр.3. .	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР1-15
	24.	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Повторение настоящих времен.	1	О.2, раздел 4, стр.8, конспект; выучить правила.	
	25.	Кухонные зоны	1	О.1, стр. 17, упр.4 -5. Глоссарий, стр. 19, выписать слова.	
	26.	Present continuous and Present Simple (I am doing and I do). Сравнение времен.	1	О.2, раздел 4, стр.9	

	27.	Кухонная техника и оборудование	1	О.1, стр. 18, упр.9. .	
	28.	Простое прошедшее (I did). The Past Simple Tense	1	О.2, раздел 5, стр.10, конспект; выучить правила.	
	29.	Кухонные инструменты	1	О.3, стр. 10, упр.2-3.	
	30.	Кухонные инструменты	1	О.3, стр. 11, упр.6 - 7, выучить диалог.	
	31.	Прошедшее длительное (I was doing)	1	О.2, раздел 6, стр.13, упр.6.3 – 6.4	
	32.	Кухонная утварь	1	О.3, стр. 12, упр.1-2.	
	33.	Сравнительное употребление времен. Тестирование. Простое настоящее и прошедшее. Настоящее и прошедшее длительное.	1	Конспект, повторить правила и лексику.	
	34.	Кухонная утварь	1	О.3, стр. 13, упр.6 - 7, выучить диалог.	
	35.	Имя существительное. Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	1	О.2, раздел 69, стр.138, конспект; выучить правила.	
	36.	Кухонная посуда	1	О.3, стр. 14, упр.2-3.	
	37.	Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.	1	О.2, раздел 69, стр.139 упр. 69.2 – 69.3	
	38.	Кухонная посуда	1	О.3, стр. 15, упр. 6 - 7, выучить диалог.	
	39.	Категория числа. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Проверка домашнего задания.	1	О.2, раздел 70, стр.140, конспект; выучить правила.	

	40.	Контрольная работа по итогам семестра	1		
	41.	Кухонные принадлежности	1	О.1, стр. 19, упр.10.	
	42.	Кухонная техника	1	О.3, стр. 16, упр.2-3. Глоссарий, стр. 19, выучить слова.	
	43.	Кухонная техника	1	О.3, стр. 17, упр.6 - 7, выучить диалог.	
	44.	Технические данные	1	О.1, стр. 18, упр.9: ответить на вопросы по тексту.	
	45.	Контрольная работа по разделу 2	1	Повторить правила и лексику	
Раздел 3. Различные продукты питания и способы приготовления пищи. Практические занятия			30		
Тема 3.1. Разные продукты питания.	46.	Еда. Виды продуктов.	1	О.1, стр. 20, упр.2, (1 – 1/2)	
	47.	Исчисляемые существительные с артиклями а /an и местоимением some	1	О.2, раздел 71, стр.142, конспект; выучить правила.	
	48.	Еда. Виды продуктов.	1	О.1, стр. 20, упр.2, (2 – 1/2)	
	49.	Исчисляемые существительные с артиклями а /an и местоимением some	1	О.2, раздел 71, стр.143, упр.71.3	
	50.	Питательные вещества	1	О.1, стр. 21, упр.4; глоссарий, стр 23, выписать слова.	
	51.	Определенный и неопределенный артикли.	1	О.2, раздел 72, стр.144, конспект; выучить правила.	
	52.	Здоровое сбалансированное питание	1	О.1, стр. 21, упр.5;	
					ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР1-15

Тема 3.2 Различные способы приготовления				написать: что вы едите каждый день и составить вопросы для собеседника
	53.	Определенный и неопределенный артикли.	1	О.2, раздел 72, стр.145, упр. 72.2 – 72.3
	54.	Методы приготовления пищи. Подготовка ингредиентов.	1	О.3, стр.18, упр.2-3
	55.	Имена с артиклями и без артикля. Географические названия.	1	О.2, раздел 77, стр.154, конспект; выучить правила.
	56.	Методы приготовления пищи. Основные действия.	1	О.3, стр.19, упр.4, 7, выучить диалог
	57.	Имена с артиклями и без артикля. Географические названия. Тест.	1	О.2, раздел 77, стр.155
	58.	Контрольная работа по итогам семестра	1	
	59.	Приготовление десертов.	1	О.3, стр.20, упр.2-3
	60.	Имена с артиклями и без артикля. Названия улиц, театров, магазинов, банков, отелей.	1	О.2, раздел 78, стр.156, конспект; выучить правила.
	61.	Приготовление десертов.	1	О.3, стр.21, упр.4, 7, выучить диалог
	62.	Имена с артиклями и без артикля. Названия улиц, театров, магазинов, банков, отелей. Тестирование.	1	О.2, раздел 78, стр.156, упр.78.3
	63.	Ароматизаторы	1	О.3, стр.22, упр.2-3
	64.	Единственное и множественное число существительных.	1	О.2, раздел 79, стр.158, конспект; выучить

				правила.	
65.	Ароматизаторы	1		О.3, стр.23, упр.4, 7, выучить диалог	
66.	Единственное и множественное число существительных.	1		О.2, раздел 79, стр.15, упр. 79.3 – 79.4	
67.	Типичный английский рецепт.	1		О.1, стр. 22, упр.8; глоссарий, стр. 23, выучить слова.	
68.	Единственное и множественное число существительных. Тестирование.	1		Конспект. Раздаточный материал.	
69.	Рецепт: Грибы на гриле с сыром. Сравнение методов приготовления.	1		О.1, стр. 23, упр.9; записать аудио рецепта	
70.	Цепочка существительных / Noun Chains. Конструкция существительное +существительное.	1		О.2, раздел 80, стр.160, конспект; выучить правила.	
71.	Популярный рецепт твоего региона.	1		О.1, стр. 23, упр.12; написать рецепт	
72.	Цепочка существительных / Noun Chains. Конструкция существительное +существительное.	1		О.2, раздел 80, стр.161, упр. 80.3, раздаточный материал.	
73.	Питание.	1		О.3, стр.32, упр.2-3	
74.	Что важно для сбалансированной диеты?	1		О.3, стр.33, упр.7, выучить диалог	
75.	Введение в меню по питанию.	1		О.3, стр.33, упр.9, заполнить бланк (запись) о заказе	
76.	Контрольная работа по итогам семестра	1		Повторить правила и лексику.	

	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск, обработка и подготовка дополнительной информации, углубляющей изучаемый материал по теме.		2		
Раздел 4. Меню. Приготовление пищи. Практические занятия			22		
Тема 4.1. Подготовка меню.	77.	Типы меню и блюд.	1	О.1, стр. 24, упр.2 (вторая часть), упр.3	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР1-15
	78.	Настоящее совершенное время (I have done). Образование.	1	О.2, раздел 7, стр.14, конспект; выучить правила.	
	79.	Меню ресторана.		О.1, стр. 25, упр.5; выучить диалог	
	80.	Настоящее совершенное время (I have done).	1	О.2, раздел 7, стр.15, упр. 7.4	
	81.	Различные виды меню.	1	О.1, стр. 26, упр.8-9; глоссарий, стр. 27, выписать слова.	
	82.	Настоящее совершенное время (I have done). Вопросительные предложения.	1	О.2, раздел 8, стр.16, конспект; выучить правила.	
	83.	Какое меню предпочитаете Вы?	1	О.1, стр. 27, упр.11; составить меню; с	
Тема 4.2. Приемы подачи еды.	84.	Различные приемы подачи еды.	1	О.1, стр. 28, № 2 (вторая половина текста), упр.3	
	85.	Настоящее совершенно-длительное время (I have been doing). Образование.	1	О.2, раздел 9, стр.18, конспект; выучить правила.	

	86.	Преимущества и недостатки обслуживания	1	О.1, стр. 28, упр.3.
	87.	Настоящее совершенное и настоящее совершенно-длительное время (I have been doing and I have done)	1	О.2, раздел 10, стр.20, конспект; выучить правила.
	88.	Мой будущий ресторан	1	О.1, стр. 29, упр.5. Глоссарий, стр. 31, выписать слова.
	89.	Настоящее совершенное и настоящее совершенно-длительное время (I have been doing and I have done). Сравнение употребления времен.	1	О.2, раздел 10, стр.20, упр. 10.3
	90.	Обязанности официантов	1	написать эссе о типе обслуживания для вашего будущего ресторана
	91.	Притяжательный падеж существительных.	1	О.2, раздел 81, стр.162, выучить правила; конспект.
	92.	Правила обслуживания. Виды посуды, столовых приборов, сервировочных тарелок и блюд	1	О.1, стр. 29, упр.8, составить список услуг, которые должен оказать официант клиенту.
	93.	Притяжательный падеж существительных.	1	О.2, раздел 81, стр.163, упр. 81.3 – 81.4
	94.	Общие правила подачи еды		О.1, стр. 30, упр.11. Глоссарий, стр. 31, выучить слова.

	95.	Простое прошедшее и настоящее совершенное (1). Сравнительное употребление времен (I did / I have done	1	О.2, раздел 13, стр.26-27	
	96.	Как предъявить счет?	1	О.1, стр. 31, упр.14, выучить диалог	
	97.	Официант и клиент	1	Ролевая игра. О.1, стр. 31, упр.15	
	98.	Контрольная работа по разделу 4	1	Повторить правило и лексику	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сочинение по теме.		2		
Раздел 5. Безопасность продуктов и меры безопасности на кухне Практические занятия			7		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР1-15
Тема 5.1. Безопасность пищевых продуктов	99	Безопасность пищевых продуктов	1	О.3, стр. 28, упр.2	
	100	Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен (I did и I have done)	1	О.2, раздел 14, стр.28, конспект, выучить правила	
	101	Беседа владельца ресторана и инспектора, проверяющего качество еды	1	О.3, стр. 29, упр.7, выучить диалог	
	102	Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен.	1	О.2, раздел 14, стр.29, упр. 14.3 – 14.4	
Тема 5.2. Безопасность на кухне	103	Как избежать травм на кухне?	1	О.3, стр. 30, упр.3	
	104	Тестирование на времена действительного залога.	1		
	105	Разговор 2-х поваров о травматизме на рабочем месте	1	О.3, стр. 31, упр.7, выучить диалог	
Раздел 6. Места общественного питания. Практические занятия			16		
Тема 6.1.	106.	Общепит в Москве. Поисковое чтение.	1	Выучить слова.	ОК 03

В ресторане.	107.	Модальные глаголы. Can/Could/Would you ... ? etc. (Requests, offers, permission and invitation s)	1	О.2, раздел 37, стр.74-75	ОК 04 ОК 09 ЛР1-15
	108.	В ресторане. Совершенствование навыков диалогической речи.	1	О.4 стр. 32 составить диалог.	
	109.	Пассивный залог. Простые времена	1	О.2, раздел 42, стр.84	
	110.	Составление меню. Совершенствование навыков репродуктивного письма.	1	О.4 стр.35, упр.4.	
	111.	Пассивный залог. Простые времена. Проверка домашнего задания	1	О.2, раздел 42, стр.85	
	112.	Контрольная работа по итогам семестра	1		
	113.	Написание меню по образцу.	1	О.4 стр.36, написать меню.	
	114.	Поведение в ресторане. Изучающее чтение.	1	Выучить слова.	
	115.	В русском ресторане.	1	О.4 стр.72, составить диалог по образцу.	
	116.	Меню в русском ресторане.	1	О.4 стр.75, упр.2.	
Тема 6.2. В баре.	117.	Виды баров.	1	О.1 стр.36, упр.3. Глоссарий, стр.29 – выписать слова	
	118.	Пассивный залог. Длительные и совершенные времена	1	О.2, раздел 43, стр.86 - 87	
	119.	Беседа официанта и клиента в баре.	1	О.1 стр.37, упр.5-6, выучить диалоги	
	120.	Пассивный залог. Особенности употребления.	1	О.2, раздел 44, стр.88	
	121.	Основные элементы оборудования бара.	1	О.1 стр.38, упр.10. Глоссарий, стр.29 – выучить слова	
	122.	Пассивный залог. Особенности употребления.	1	О.2, раздел 44, стр.89	

Раздел 7. Международная кухня			9		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР1-15
Тема 7.1. Информация о международной кухне.	123.	Практические занятия Факты о кухнях народов мира	1	О.1, стр. 32, упр.2 (первая часть)	
	124.	Прошедшее совершенное (I had done)	1	О.2, раздел 15, стр.30-31.	
	125.	Изучение рецептов. Марокканская еда.	1	О.1, стр. 33, упр.2 (вторая часть); упр.3 О.1, стр. 33, упр.5. Глоссарий, стр. 35, выписать слова.	
	126.	Способы выражения будущего. Настоящее простое время для выражения будущего	1	О.2, раздел 19, стр.38-39	
	127.	Тв шоу. Приготовление основного блюда и десерта.	1	О.1, стр. 35, упр.10. Ролевая игра. Глоссарий, стр. 35, выучить слова.	
	128.	Способы выражения будущего. Настоящее длительное время	1	О.2, раздел 20, стр.40-41	
	129	Изучение рецептов украинской, японской и французской кухни	1	О.1, стр. 34, упр.5, перевод рецептов	
	130	Способы выражения будущего. Will/shall	1	О.2, раздел 21, стр.42-43	
	131	Контрольная работа по итогам семестра	1	Повторить правила и слова	
	132	Контрольная работа по итогам семестра	1		
	Самостоятельная работа. Презентация.		2		

Раздел 8. Знакомство с интернациональной кухней. Практические занятия				12	
Тема 8.1. Кухни народов мира.	133	Азиатская кухня.	1	0.5, стр.116, рецепт;	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР1-15
	134.	Разные способы выражения будущих действий.	1	0.2, раздел 23, стр.46-47	
	135.	Русская кухня. Ознакомительное чтение.	1	0.5, стр.102, упр.1.	
	136.	Модальные глаголы. Can, could and (be) able to Could (do) and could have (done)	1	0.2, раздел 26-27, стр.52-55	
	137.	Украинская кухня. Аудирование с пониманием основной информации.	1	0.5, стр.102, упр.2.	
	138.	Модальные глаголы. Must and can't	1	0.2, раздел 28, стр.56-57	
	139	Традиционные блюда в Великобритании.	1	0.5, стр.102, упр.3.	
	140.	Модальные глаголы. May and might 1 May and might 2	1	0.2, раздел 29-30, стр.58-61	
	141	Итальянская кухня.	1	0.5, стр.112, упр.3.	
	142	Модальные глаголы. Have to and must Must mustn't needn't; Should 1, Should 2	1	0.2, раздел 31-32, стр.62-65, 66-69	
	143	Американская кухня.	1	0.5, стр.117, упр.2.	
	144	Еда в разных странах. .	1	Повторить слова	
	145	Еда в разных странах. .	1	Повторить слова	
	146	Контрольная работа по разделу 8	1		
	Консультация		2		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
	Всего		164		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, методическое обеспечение учебной программы, тесты для текущего контроля знаний и умений; видео и аудио материалы по изучаемым темам; тематические стенды; грамматические таблицы; наглядное пособие.

Технические средства обучения: компьютер и информационные носители.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering and Reception. – ESP Series, 2019. – 50 p.
2. Raymond Murphy. English Grammar in Use. Fourth Edition – Cambridge University Press. 2018. – 399 p.
3. V. Evans, J. Dooley, R. Hayley. Career Paths. Cooking. – Express Publishing, 2015. – 50 p.
4. Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И., Английский язык для специалистов сферы общественного питания (English for Cooking and Catering): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: «Академия», 2016. – 320 с.
5. Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник. - М.: КНОРУС, 2020. - 218 с.

Дополнительные источники:

1. Карпова Т.А. English for Colleges. Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015. – 320 с.
2. Шевелева С.А., Скворцова М.В. Деловая переписка на английском языке. 1000 фраз: Практическое пособие / С.А. Шевелева, М.В. Скворцова. – М.: Филоматис, 2016 – 145 с.

Internet-ресурсы:

1. Сайт учителей английского языка: Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://lenabum1.ucoz.ru>, свободный
2. Образовательный портал для учителей английского языка: Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://Englishtheachers.ru>, свободный
3. Образовательный портал учителей и переводчиков: Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://www.cktrm.ru>, свободный

4. Английский язык on-line: Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://www.english.language.ru>, свободный

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)		

<p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	
--	--	--