

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧПОУ «ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
_____ Авдеева Т.Т.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
«общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Набережные Челны, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего общего образования по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Примерной рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рассмотрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»

_____ Т.В.Бухамет
« ____ » _____ 2020 г

О

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик(и):

Серебрякова А.В., преподаватель

Галиева А.У., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Включает в себя паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 206 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 204 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	206
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	206
в том числе:	
практические занятия	161
Теоретические занятия	2
Консультации	2
самостоятельная работа	41
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		3 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50	42	56	58	206
в том числе:	40	32	46	43	161
Самостоятельная работа	10	10	10	11	41
консультация				2	2
Промежуточная аттестация		зачет		2д/зачет	2
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета					

2.3 Тематический план и содержание дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Покупка продуктов					
Тема 1.1 В супермаркете	Содержание учебного материала				
	1,2 3,4	Теоретическое занятие №1,2 Работа с текстом, отработка ЛЕ. Выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
Тема 1.2 Мясо и птица	Содержание учебного материала				
	5,6 7,8	Работа с ЛЕ. Выполнение лексических заданий. Составление диалога	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №1: группировка продуктов по категориям			1	
Тема 1.3 Рыба и морепродукты	Содержание учебного материала				
	9,10 11,12	Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №2: составление рецепта блюда из морепродуктов			1	
Тема 1.4 Фрукты, овощи, ягоды	Содержание учебного материала				
	13,14 15,16	Выполнение лексико-грамматических упражнений. Повторение форм глагола to be, Present Simple	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №3: составление кроссворда			1	
Тема 1.5 Молочные продукты	Содержание учебного материала				
	17,18 19,20	Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
Тема 1.6 Кондитерские изделия	Содержание учебного материала				
	21,22 23,24	Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №4: составление кроссворда			1	
Тема 1.7 Бакалейная группа товаров	Содержание учебного материала				
	25,26 27,28	Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений. Драматизация диалогов.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
Тема 1.8 Обобщение по теме «Покупка продуктов»	Содержание учебного материала				
	29,30 31,32	Выполнение тестовых заданий, составление и драматизация собственных диалогов «В магазине»	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная, парная	2	2
	Самостоятельная работа №5: составление кроссворда			1	

Раздел 2. В ресторане					
Тема 2.1 Рестораны Москвы	Содержание учебного материала				
	33,34 35,36	Работа с текстом, отработка ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №6,7: презентация «Известные рестораны Москвы»			2	
Тема 2.2 В столовой колледжа	Содержание учебного материала				
	37,38	Работа с текстом и диалогами, составление собственных диалогов «В ресторане»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
Тема 2.3 Карта меню	Содержание учебного материала				
	39,40 41,42	Выполнение лексических упражнений. Составление меню	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №8,9: презентация своего меню			2	
Тема 2.4 Алкогольные и безалкогольные напитки	Содержание учебного материала				
	43,44 45,46	Работа с текстом. Повторение времени Present Simple, модальных глаголов	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2 2	2
Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании					
Тема 3.1 Как едят американцы?	Содержание учебного материала				
	47,48	Работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Составление высказывания	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
Самостоятельная работа №10: сообщение «Еда в Англии»			1		
Тема 3.2 Что едят англичане?	Содержание учебного материала				
	49,50	Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
Тема 3.3 Обобщение пройденного материала	Содержание учебного материала				
	51,52	Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
Тема 3.4 Контрольная работа	Содержание учебного материала				
	53,54	Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы: практические Форма: индивидуальная	2	2
Тема 3.5 Рецепты традиционных английских блюд	Содержание учебного материала				
	55,56	Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
Самостоятельная работа №11: сообщение «Особенности ирландской кухни»			1		
Тема 3.6 Ирландская еда	Содержание учебного материала				

	57,58	Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
	Самостоятельная работа №12: сообщение «Нормы поведения в Англии и в США»			1	
Тема 3.7 Хорошие манеры для англичанина и американца	Содержание учебного материала				
	59,60	Работа с текстом, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
	Самостоятельная работа №13: сообщение «Особенности английского чаепития»			1	
Тема 3.8 Чайная церемония в Британии	Содержание учебного материала				
	61,62	<i>Работа с текстом, заполнение таблицы</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	2
	Самостоятельная работа №14: презентация одного из английских блюд			1	
Раздел 4. Национальная кухня					
Тема 4.1 Русская кухня	Содержание учебного материала				
	63,64 65,66	<i>Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	2 2	2
	Самостоятельная работа №15: эссе «Мое любимое русское блюдо»			1	
Тема 4.2 Национальные русские блюда	Содержание учебного материала				
	67,68 69,70	<i>Национальные блюда русской кухни: заливные блюда, блины, винегрет, десерт и другие.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	2	2
	Самостоятельная работа №16: презентация русского рецепта			1	
Тема 4.3 Рецепты русских блюд	Содержание учебного материала				
	71,72 73,74	Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №17: сообщение «Виды меню»			1	
Тема 4.4 Ежедневное русское меню	Содержание учебного материала				
	75,76 77,78	<i>Составление меню «Русский стиль» для иностранных гостей, составление меню на день</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	2	2
Тема 4.5 Кавказская кухня	Содержание учебного материала				
	79,80 81,82	Общая характеристика кухни, особенности кавказских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных кавказских блюд – чахохбили, цыпленок «Табака», мацони, приправа – аджика	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №18,19: презентации рецептов кавказской кухни			2	

Тема 4.6 Украинская кухня	Содержание учебного материала				
	83,84 85,86	Общая характеристика кухни, особенности украинских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных украинских блюд – борщ, холодец, голубцы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 4.7 Белорусская кухня	Содержание учебного материала				
	87,88	Общая характеристика кухни, особенности белорусских блюд, приправы при приготовлению. Приготовление национальных белорусских блюд – холодник, драники	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 4.8 Зачет	Содержание учебного материала				
	89,90	Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: обобщение Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №20: составление кроссворда				
Раздел 5. Кухни народов мира					
Тема 5.1 Китайская кухня	Содержание учебного материала				
	91,92 93,94	<i>Общая характеристика китайской кухни, национальные блюда с добавлением карамели.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №21: презентация одного из рецептов китайской кухни			1	
Тема 5.2 Японская кухня	Содержание учебного материала				
	95,96 97,98	<i>Общая характеристика японской кухни, главные национальные блюда, суши, соусы к блюдам.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №22: презентация одного из рецептов японской кухни			1	
Тема 5.3 Тайская кухня	Содержание учебного материала				
	99,100	Общая характеристика кухни Таиланда, специфические блюда тайцев, технология приготовления.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 5.4 Национальная кухня Франции	Содержание учебного материала				
	101,102 103,104	Общая характеристика французской кухни, национальные блюда – луковый суп, лягушачьи лапки, круассаны, напитки – сидр, кальвадос.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2 2	2
	Самостоятельная работа №23: презентация одного из рецептов французской кухни			1	
Тема 5.5 Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»	Содержание учебного материала				
	105,106	Обобщение темы в игровой форме	Тип учебного занятия: комбинированный Методы словесные, практические. Формы – групповая, фронтальная	2	2
Раздел 6. Приготовление пищи					
Тема 6.1 Подготовка к празднику	Содержание учебного материала				
	107,108	<i>Работа с текстом и ЛЕ, работа с диалогом, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические.	2	2

			Форма - фронтальная, индивидуальная		
	Самостоятельная работа №24: драматизация диалога наизусть			1	
Тема 6.2 Способы приготовления пищи	Содержание учебного материала				
	109,110	Работа с ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №25: составление кроссворд			1	
Тема 6.3 Способы приготовления пищи	Содержание учебного материала				
	111,112	Выполнение лексико-грамматических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №26: сообщение «Меры веса разных стран»			1	
Тема 6.4 Меры веса	Содержание учебного материала				
	113,114	Знакомство и отработка новых ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №27: сообщение «Особенности приготовления стиля фьюжн»			1	
Тема 6.5 Приготовление в стиле фьюжн	Содержание учебного материала				
	115,116 117,118	Работа с текстом, заполнение таблицы, вопросно-ответная работа. Чтение текста «Какао»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №28: презентацию рецепта в стиле фьюжн			1	
Тема 6.6 Обобщение по теме	Содержание учебного материала				
	119,120	Составление рецепта горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	2
Раздел 7. Обслуживание					
Тема 7.1 Планирование меню	Содержание учебного материала				
	121,122	Четыре базовых типа меню: а-ля карт (выбор блюд по меню), комплексный обед или ужин, меню на данный день, циклическое меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, Форма – фронтальная	2	2
	Самостоятельная работа №29: презентацию меню			1	
Тема 7.2 Виды посуды	Содержание учебного материала				
	123,124	<i>Работа с текстом, вопросно-ответная работа. Выполнение лексических заданий</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	2
Тема 7.3 Столовые приборы	Содержание учебного материала				
	125,126	Сервировка столовых приборов – ложек, вилок, ножей, тарелок, фужеров, бокалов для гостей	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	2
	Самостоятельная работа №30: составление плана сервировки стола			1	
Тема 7.4 Накрытие стола	Содержание учебного материала				

	127,128	Правила накрывания стола	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 7.5 Карта вин	Содержание учебного материала				
	129,130	Работа с текстом. Виды вина	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 7.6 Выбор вина и подача в ресторане	Содержание учебного материала				
	131,132	Выбор вина, подача вин в ресторане. Ассортимент вин. Факторы, влияющие на создание карты вин. <i>Диалог</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 7.7 Составляющие меню	Содержание учебного материала				
	133,134	Разбор видов меню и составляющих каждого вида на примере одного из ресторанов Лондона	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 7.8 Специальное меню. Заказы	Содержание учебного материала				
	135,136 137,138	Меню для вегетарианцев, меню детского праздника, юбилейные заказы, свадьбы, деловые встречи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2 2	2
Тема 7.9 Презентация меню	Содержание учебного материала				
	139,140	Работа с планом презентации меню, презентация своего меню	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 7.11 Контрольная работа	Содержание учебного материала				
	141,142	Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Раздел 8. Моя профессия					
Тема 8.1 Моя профессия-повар	Содержание учебного материала				
	143,144 145,146	<i>Чтение текста, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2 2	2
Тема 8.2 Основные факторы выбора профессии	Содержание учебного материала				
	147,148	<i>Семейные традиции, описание техникума, практики: преподаватели, мастера учебного заведения, планы на будущее.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 8.3 Поиск работы	Содержание учебного материала				
	149,150	<i>Разбор резюме. Составление своего резюме</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №31: написание эссе «Моя профессия»			1	
Раздел 9. Здоровое питание					
Тема 9.1 Здоровая и вредная	Содержание учебного материала				

еда	151,152	Введение ЛЕ, выполнение лексических упражнений, работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №32: сообщение «Вегетарианство»			1	
Тема 9.2 Вегетарианство	Содержание учебного материала				
	153,154	<i>Кто такой вегетарианец, виды диет, здоровые продукты. Беседа, обсуждение.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 9.3 Как остаться здоровым	Содержание учебного материала				
	155,156	Сколько сахара, соли мы едим? Как убрать лишний вес? Кофеин вреден для сердца?	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 9.4 Безопасная еда	Содержание учебного материала				
	157,158	Безопасная еда, пищевые отравления, статистика отравлений, роль повара, технолога в предотвращении заболеваний путем отравлений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 9.5 Калорийность продуктов	Содержание учебного материала				
	159,160	Калорийность основных продуктов. Полезная еда для питания человека, как убрать лишний холестерин	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №33: расчет калорийности блюд			1	
Тема 9.6 Диетическое меню	Содержание учебного материала				
	161,162	<i>Работа с текста. Составление советов по здоровому питанию</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №34: сообщение «Полезные свойства витаминов»			1	
Тема 9.7 Витамины в питании	Содержание учебного материала				
	163,164	Витамины группы ABCD в продуктах питания, их ценные свойства. Что такое морские овощи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, парная.	2	2
	Самостоятельная работа №35: сообщение «Разнообразие диет»			1	
Тема 9.8 Правильное пищевое поведение	Содержание учебного материала				
	165,166	Текст «Здоровое питание» известные американские братья – диетологи Келлоги – основатели здорового питания, советы по диетологии	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
	Самостоятельная работа №36: сообщение «Английская кулинарная терминология»			1	
Тема 9.9 Контрольная работа	Содержание учебного материала				
	167,168	Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы – практические. Форма – индивидуальная	2	2
Раздел 10. Различия в кулинарной терминологии разных языков					
Тема 10.1 Кулинарная терминология английского и	Содержание учебного материала				
	169,170	<i>Основные различия в написании и произношении кулинарных терминов в английском и</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма:	2	2

американского языков	<i>американизованном видах</i>		фронтальная, парная		
	Самостоятельная работа №37: сообщение «Французские кулинарные термины»			1	
Тема 10.2 Французские заимствования в английской кулинарной терминологии	Содержание учебного материала				
	171,172	Проникновение французской кухни в Британию. Основные французские заимствования в блюдах, меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	2
Раздел 11. Белки, жиры, углеводы					
Тема 11.1 Содержание питательных веществ в продуктах	Содержание учебного материала				
	173,174	Углеводы, жиры, клетчатка, минералы, витамины. Добавки – красящие вещества, усилители аромата, консерванты, стабилизаторы, загустители, эмульгаторы.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	2
Самостоятельная работа №38: составление кроссворда			1		
Тема 11.2 Вкусовые характеристика блюд	Содержание учебного материала				
	175,176	Практика в чтении по теме – ингредиенты блюда, % содержания питательных веществ и добавок, калорийность и полезность блюд, напитков.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – наглядные, практические. Форма – индивидуальная	2	2
Самостоятельная работа №39: сообщение «Известные повара мира»			1		
Тема 11.3 Известные повара мира	Содержание учебного материала				
	177,178	Представление сообщений, работа с текстом «Известные повара в мире»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Самостоятельная работа №40: составление 10 словосочетаний			1		
Раздел 12. Рецепты блюд					
Тема 12.1 Рецепты приготовления салатов и холодных закусок	Содержание учебного материала				
	179,180	<i>Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого салата. Разбор разных рецептов, составление рецепта любимой закуски и бутербродов</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 12.2 Рецепты приготовления горячих блюд	Содержание учебного материала				
	181,182	Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 12.3 Рецепты приготовления супов	Содержание учебного материала				
	183,184	Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого супа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 12.4 Рецепты приготовления десертов	Содержание учебного материала				
	185,186	Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого десерта	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Раздел 13. Индустрия питания					
Тема 13.1 Учреждения общественного питания	Содержание учебного материала				
	187,188	Работа с текстом и новыми ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный	2	2

			Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная		
	Самостоятельная работа №41: сообщение «Предприятия общественного питания в моем городе»			1	
Тема 13.2 Сети быстрого питания	Содержание учебного материала				
	189,190	Реорганизация частей текста, работа с ключевыми словами и выражениями, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 13.3 Заказ еды по телефону	Содержание учебного материала				
	191,192	<i>Введение речевых клише. Работа с диалогами, составление своих диалогов</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, парная	2	2
Тема 13.4 Трудоустройство в индустрии питания	Содержание учебного материала				
	193,194	Работа с текстом, выделение пунктов резюме, составление резюме по образцу, самопрезентация	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 13.5 Виды заведений общественного питания	Содержание учебного материала				
	195,196	Работа с текстами, заполнение таблицы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 13.6 Известные рестораны мира	Содержание учебного материала				
	197,198	Работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	2
Тема 13.7 Обобщение пройденного материала	Содержание учебного материала				
	199,200 201,202	<i>Составление диалога, выполнение лексических упражнений</i>	Тип учебного занятия: обобщение Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2 2	2
Тема 13.8 Дифференцированный зачет	Содержание учебного материала				
	203,204	Выполнение зачетной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы – словесные, практические. Форма – индивидуальная, фронтальная.	2	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач.(Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики. В дисциплине указывать третий уровень не рекомендуется).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Иностранного языка (английский)

Технические средства обучения:

- компьютер,
- принтер,
- телевизор,
- шкаф.

Оборудование кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся, место преподавателя, доска, географическая карта, таблицы по грамматике; комплект учебников, словарей, тематические папки с текстами, диалогами, упражнениями, мини – библиотека по методической и учебной дополнительной литературе, материалы комплексно – методического обеспечения предмета, стенды съёмные.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Основные источники.

1. Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учебное пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013648-6.-Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069788> – Режим доступа: по подписке.

2. Маньковская., З. В. Английский язык : учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012363-9.-Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1063336> – Режим доступа: по подписке.

3. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учебное пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01813-2>. - ISBN 978-5-369-01813-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091306>

(дата обращения: 06.07.2020). – Режим доступа: по подписке.

4. Фишман, Л. М. Professional English : учебник / Л.М. Фишман. — Москва : ИНФРА-М, 2018.— 120 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106831-1. - Текст : электронный. - URL: – Режим доступа: по подписке.

5.Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебное пособие. Издательский центр «Академия» 2017.-320 стр.

Дополнительные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2017.-248с.

Интернет- ресурсы:

1. «Английский язык on-line» [Электронный ресурс], Режим доступа <http://www.english.language.ru>, свободный

2. «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

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; -сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; -развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; -осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; -готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка 	<p>умение вести диалог, ответы на вопросы преподавателя</p> <p>рефераты по теме «Страноведение»</p> <p>пересказ, резюме, умение отвечать на вопросы по тексту, устный опрос, зачет в устной форме, умение вести диалог, ответы на вопросы преподавателя</p> <p>Создание проектов</p>
<p>Метапредметные</p> <ul style="list-style-type: none"> -умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; -владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; -умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; -умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства 	<p>Отвечать на вопросы по тексту, устный опрос, зачет в устной форме, умение вести диалог,</p> <p>Создание проектов</p> <p>пересказ, резюме, умение отвечать на вопросы по тексту</p> <p>устный опрос</p>
<p>Предметные</p>	

<p>-сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</p> <p>-владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;</p> <p>-достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</p> <p>-сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях</p>	<p>пересказ, резюме, умение отвечать на вопросы по тексту</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
--	---