



*Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования*

*"Астраханский государственный технический университет"*

*Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

**для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы Иностранный язык для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель  (занимаемая должность)	<b>О.А. Касатова</b>  (инициалы, фамилия)
--	---	---

**Эксперты от работодателя:**

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<b>Е.В.Иванча</b>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<b>Р.А.Путилов</b>
ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	<b>В.А.Чекушин</b> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии иностранного языка от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ / О.А.Касатова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ / А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ / А.Ю. Кузьмин

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>3. Условия реализации учебной дисциплины</b>	<b>16</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Иностранный язык

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл.

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

Основной целью данной программы является достижение обучаемыми более высокого уровня компетенции по английскому языку и формирование способности и готовности обучающихся к межкультурной коммуникации в сфере профессиональной деятельности на английском языке.

**Задачи** обучения иностранному языку:

- переориентировать обучающихся в психологическом плане на понимание иностранного языка как внешнего источника информации и иноязычного средства коммуникации, на усвоение и использование иностранного языка для выражения собственных высказываний и понимания других людей;
- подготовить обучающихся к естественной коммуникации в устной и письменной формах иноязычного общения;
- научить обучающихся видеть в иностранном языке средство получения, расширения и углубления системных знаний по специальности и средство самостоятельного повышения своей профессиональной квалификации;
- раскрыть перед обучающимися потенциал иностранного языка как возможности расширения их языковой, лингвострановедческой и социокультурной компетенции.

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык направлена на освоение умений, знаний и развития общих компетенций (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

**1.4. Запланированное количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 231 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа;  
контрольные работы – 8 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 54 часа  
зачёт – 10 часов  
консультации – 15 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>231</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
практические занятия	152
контрольные работы	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
реферат, сочинение по теме, устный рассказ, доклад, устное сообщение по теме, написание тезисов по статье, составление сообщения по ситуации, кроссворд, проект-презентация, составление схем и таблиц для систематизации изученного материала, составление рецептов блюд, составление кулинарных характеристик продуктов, самостоятельное изучение вопросов по учебной литературе и Интернет-ресурсам, словарь терминов, толковый словарь специальной лексики, дополнительное чтение текстов по теме, подготовка докладов, аннотаций по прочитанному тексту, изучение идиоматических выражений, пословиц и поговорок по теме «Еда», подбор соответствующих им эквивалентов на русском языке, высказывания известных людей о еде и питании.	
<b>Аттестация (3,4,5,6,7 семестры) в форме дифференцированного зачета</b>	<b>10</b>
<b>Аттестация (8 семестр) в форме экзамена</b>	
<b>Консультации</b>	<b>15</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы (проекта)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение в язык специальности</b>		<b>51</b>	
<b>Тема 1.1. Приветствие. Знакомство. Встреча гостей</b>	Практические занятия.	6	1, 2
	Формы обращения. Приветствия. Вопросы о профессии (должности) и имени человека, о месте работы и жительства. Лексический материал по теме. Учебный материал. Речевые клише, мини-диалоги. Приветствие. Знакомство. Встреча гостей. Речевые штампы и клише в соответствии с различными ситуациями. Грамматический материал. Личные, притяжательные, указательные, возвратные местоимения.	2	2
	Приветствия при встрече гостей. Приглашения Лексический материал по теме. Учебный материал. Форма обращения, приветствия, прощания. Приглашения. Проводы гостей. Благодарности. Извинения. Возможные ответы на извинения	2	2
	Формулы прощания. Проводы гостей. Благодарности. Извинения, ответы на извинения. Английский этикет. Проводы гостей. Благодарности. Извинения. Возможные ответы на извинения. Лексический материал по теме. Учебный материал. Проводы гостей. Благодарности. Извинения. Возможные ответы на извинения	2	2

1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа:</b> Заполнение терминологического словаря Заучивание речевых клише Составление диалогов по заданной ситуации Составление словаря Составление диалогов по теме Подготовка презентации по теме	3	
<b>Тема 1.2.</b> Обслуживание в предприятиях общественного питания	Практические занятия.	12	1, 2
	Рабочий день официанта, его должностные обязанности Лексический материал. Учебный материал. Тексты. Обслуживание в предприятиях общественного питания Тексты: «Рабочий день официанта»; « Должностные обязанности официанта»	2	2
	Штат ресторана, обязанности сотрудников, названия профессий Лексический материал. Учебный материал. Тексты. Должностные обязанности персонала. Тексты: «Штат ресторана», «Кухонные работники, распределение обязанностей»	2	2
	Обслуживающий персонал, должностные обязанности персонала Лексический материал. Учебный материал. Тексты. «Штат ресторана», «Обслуживающий персонал»	2	2
	Кухонные работники Лексический материал. Учебный материал. Тексты. «Кухонные работники, распределение обязанностей»	2	2

1	2	3	4
	Столовые приборы и посуда Лексический материал. Учебный материал. Тексты. «Столовые приборы», «Посуда»	2	2
	Сервировка стола Лексический материал. Учебный материал. Тексты. «Сервировка стола».	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b>	3	
	Заучивание специальной лексики Составление диалогов по заданной ситуации Составление кроссворда «Столовые приборы и посуда» «Правила сервировки стола» Составление вопросов по содержанию текстов, подготовка монологического высказывания по теме Составление таблицы для систематизации материала Составление схемы сервировки		
<b>Тема 1.3.</b> Гостиничный и ресторанный сервис	Практические занятия.	10	1, 2
	Гостиничный сервис. Размещение гостей в гостинице. Виды услуг Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «В гостинице», «Услуги отеля».	2	2

1	2	3	4
	<p>Гостиницы в Англии и США Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «В гостинице»,</p>	2	2
	<p>Питание. Рестораны, закусочные, предприятия общественного питания. Стоимость услуг Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «Завтрак/обед в ресторане» Грамматический материал: Употребление оборота there is / there are</p>	2	2
	<p>Буфетное обслуживание. Рестораны быстрого обслуживания. «Шведский стол» Лексический материал по теме. Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка. Учебный материал. Тексты и диалоги: «Виды обслуживания» Грамматический материал: Типы вопросительных предложений</p>	2	2

1	2	3	4
	<p>Завтрак в ресторане. Английский и континентальный завтрак            Работа с письменными и аудиоматериалами по теме 1.3            Лексический материал по теме.            Лингвострановедческий комментарий: речевой этикет, категории гостиниц и ресторанов, их виды и названия, условия проживания и виды обслуживания, стоимость проживания и обслуживания, чаевые, выставление счета. Особенности обслуживания в странах изучаемого языка.            Учебный материал.            Тексты и диалоги: «Завтрак/обед в ресторане»            Грамматический материал:            Времена группы «Simple».</p> <p><b>Контрольная работа № 1 по темам 1.1 – 1.3</b></p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b>            Составление словаря терминов            Составление по образцу диалогов по теме, их драматизация            Составление схем и характеристик по теме: «Виды обслуживания»            Чтение и перевод дополнительной литературы по теме (раздаточный материал)            Составление вопросов по содержанию текстов            Подготовка монологического высказывания по теме</p> <p><b>Зачётное занятие</b></p>	2	2
<b>Тема 1.4. В продуктовом магазине</b>	Практические занятия.	2	2
	<p>Мясной и рыбный отдел            Лексический материал по теме.            Диалоги: «В мясном отделе»            Покупки. Виды магазинов и названия отделов магазина. «В мясном отделе»            Лингвострановедческий комментарий: магазины Англии и США.            Грамматический материал: Числительные.</p>	8	1, 2
		2	2

1	2	3	4
	<p>Отдел «Овощи, фрукты»  Лексический материал по теме.  Покупки. В продуктовом магазине.  Диалоги: «В овощном отделе»,  Лингвострановедческий комментарий: магазины Англии и США.  Грамматический материал: Специальные вопросительные предложения.</p>	2	2
	<p>В отделе кондитерских и хлебобулочных изделий  Бакалейный и молочный магазин  Лексический материал по теме.  Покупки.  Диалоги: «В булочной»  Лингвострановедческий комментарий: магазины Англии и США.  Грамматический материал: Словообразование (at the baker's, at the butcher's, at the greengrocer's, at the confectioner's).</p>	2	2
	<p>Покупка продуктов в супермаркете  Лексический материал по теме.  Покупки. Виды магазинов и названия отделов магазина. В продуктовом магазине.  Диалоги: «В супермаркете»,  Лингвострановедческий комментарий: магазины Англии и США.  Оборот to be going to для выражения намерения в будущем</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Составление классификации продуктов в соответствии с отделами продуктового магазина  Заучивание специальной лексики и речевых клише для составления диалогов по теме  Составление словаря терминов  Подготовка презентации « Магазины Великобритании»</p>	2	

1	2	3	4
<b>Раздел 2. Специальный английский язык</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Продукты питания. Способы приготовления пищи	Практические занятия. Продукты питания. Способы приготовления пищи. Лексический материал по теме. Тексты: «Из истории продуктов питания и приготовления пищи», «Способы приготовления пищи». Грамматический материал: Степени сравнения прилагательных. Сравнительные конструкции as...as, not so...as.	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Овощи. Зелень. Специи. Приправы	Практические занятия. Овощи. Зелень. Специи. Приправы Лексический материал по теме. Закуски и холодные блюда из овощей, рецепты овощных блюд (раздаточный материал). Грамматический материал: Причастие 1, 2, его функции в предложении	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Мясо. Птица. Дичь. Виды кулинарной обработки	Практические занятия	6	1, 2
	Мясо. Мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов Лексический материал по теме. Тексты: «Мясная гастрономия» Грамматический материал: Причастные обороты с причастием 1, 2 в функции определения, обстоятельства.	2	2
	Блюда из мяса. Кулинарные характеристики. Рецепты мясных блюд «Блюда из мяса», «Технология снятия мяса с костей горячим способом»	2	2
	Птица. Дичь. Виды кулинарной обработки Блюда из птицы и дичи. Рецепты блюд из птицы и дичи «Рецепты мясных блюд и блюд из птицы» (раздаточный материал).	2	2

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>            Составление рецептов овощных и мясных блюд            Составление рецептов блюд из птицы и дичи            Составление кроссворда «Мясо, мясные блюда»            Сочинение «Моё любимое блюдо из мяса»            «Фирменное мясное блюдо моей семьи»</p>	2	
<p><b>Тема 2.4.</b> Рыба, рыбопродукты. Виды кулинарной обработки рыбы</p>	<p>Практические занятия.</p>	4	1, 2
	<p>Рыба. Названия рыб. Продукты моря            Пищевая ценность рыбы и рыбопродуктов            Лексический материал по теме.            Тексты: «Продукты моря», «Пищевая ценность рыбы»,            Грамматический материал:            Место наречий образа действия и степени в предложении. Отрицательные и обобщающие местоимения (all и both, each и every).</p>	2	2
	<p>Горячие и холодные рыбные блюда. Рецепты блюд            Лексический материал по теме.            Тексты: «Варка рыбы», «Жареная рыба», «Копчение рыбы», «Вяленая рыба», «Дегустация рыбы».            Рецепты рыбных блюд (раздаточный материал).</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>            Самостоятельный поиск информации по теме            Написание реферата по теме «Кулинарные характеристики Рыбы»            Подготовка сообщения по теме «Рыбные блюда»</p>	2	

1	2	3	4
	<b>Контрольная работа № 2 по темам 2.1 – 2.4</b>	2	2
<b>Тема 2.5.</b> Фрукты. Ягоды. Соки. Орехи	Практические занятия.	4	1, 2
	Фрукты. Ягоды. Десертные блюда Лексический материал по теме. Тексты: «Десертные блюда из фруктов и ягод» Грамматический материал: Имена существительные, употребляющиеся только в единственном или только во множественном числе.	2	2
	Соки. Орехи. Рецепты десертных блюд. Лексический материал по теме. Тексты: «Соки», «Сухофрукты», «Орехи».	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение грамматических упражнений Составление словаря Составление рецептов десертных блюд Описание и оформление своего любимого десертного блюда	2	2
	<b>Зачетное занятие</b>	2	
<b>Тема 2.6.</b> Молочные, крупяные, яичные блюда и продукты. Супы	Практические занятия.	4	1, 2

1	2	3	4
	<p>Супы. Виды и способы приготовления супов Лексический материал по теме. Тексты и диалоги: «Джон сам готовит себе завтрак», «Как Мэри готовит луковый суп». Кулинарная книга «Супы»: «Грибной суп», «Перловый суп», «Суп из квашеной капусты», «Молоко и молочные продукты». Грамматический материал: Неопределённые местоимения (some, any, one) и их производные.</p>	2	2
	<p>Молочные, яичные, крупяные блюда и продукты Лексический материал по теме. Тексты и диалоги: «Молоко и молочные продукты».</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Перевод и составление рецептов супов.</p>	1	
<p><b>Тема 2.7.</b> Кондитерские и хлебобулочные изделия</p>	<p>Практические занятия. Лексический материал по теме. Диалог «В кафе». Рецепты приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий (раздаточный материал). Грамматический материал: Слова-заместители (местоимение one, глагол to do, частица to, so).</p>	4	1, 2
	<p>Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики Лексический материал по теме. Диалог «В кафе». Грамматический материал: Слова-заместители (местоимение one, глагол to do, частица to, so).</p>	2	2
	<p>Рецепты приготовления кондитерских изделий Лексический материал по теме. Рецепты приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий (раздаточный материал).</p>	2	2

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>            Составление толкового словаря специальной лексики.            Перевод и составление рецептов хлебобулочных изделий.            Перевод и составление рецептов кондитерских изделий</p>	2	
<p><b>Тема 2.8.</b> Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли</p>	<p>Практическое занятие.            Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли</p> <p>Лексический материал по теме.            Тексты и диалоги: «Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам», «Коктейли», «В баре».            Грамматический материал:            Инфинитив и его функции в предложении; способы перевода</p>	2	2
<p><b>Тема 2.9.</b> Меню. Назначение и правила составления меню</p>	<p>Практические занятия.            Лексический материал по теме.            Тексты и диалоги: «Меню», «Виды меню», «Примерное меню первоклассного ресторана».</p>	6	1, 2
	<p>Меню. Виды меню. Назначение и правила составления меню            Лексический материал по теме.            Тексты и диалоги: «Меню», «Виды меню»            Грамматический материал:            Инфинитивные обороты.</p>	2	2
	<p>Художественное оформление меню. Меню на завтрак, обед, ужин</p> <p>Грамматический материал:            Объектный инфинитивный оборот.</p>	2	2
	<p>Меню американского ресторана. Составление меню            Лексический материал по теме.            Тексты и диалоги: «Примерное меню первоклассного ресторана».</p>	2	2

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>            Заучивание лексики и составление диалогов по теме            Составление меню (ресторана, столовой, кафе), его художественное оформление            Составление меню ресторана, оформление</p>	3	
	<b>Контрольная работа № 3 по темам 2.6 – 2.9</b>	2	2
<b>Раздел 3. Кухни народов мира</b>		<b>45</b>	
<b>Тема 3.1. Русская национальная кухня</b>	Практические занятия.	12	1, 2, 3
	Русская кухня. История русской кухни Лексический материал по теме. Текст: Русская кухня, Рецепты традиционных блюд русской кухни. Грамматический материал: Субъектный инфинитивный оборот.	2	2
	Традиционные русские блюда. Щи. Окрошка. Рассольник. Солянка Лексический материал по теме. Текст: Традиционные русские блюда, Из истории русской кухни, Щи, Пельмени, Гурьевская каша. Рецепты традиционных блюд русской кухни.	2	2
	Традиционные русские блюда. Блюда из теста. Блины. Оладьи. Пельмени. Пироги Лексический материал по теме. Текст: Из истории русской кухни,	2	2
	Традиционные русские блюда. Рыбные блюда. Расстегай. Визига. Уха Лексический материал по теме. Тексты: Традиционные русские блюда, Щи, Пельмени, Рецепты традиционных блюд русской кухни.	2	2
	Рецепты блюд русской кухни Лексический материал по теме. Тексты: Русская кухня, Традиционные русские блюда, «Гурьевская каша.» Рецепты традиционных блюд русской кухни.	2	3

1	2	3	4
	Питание иностранных туристов в России Лексический материал по теме. Рецепты традиционных блюд русской кухни.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Дополнительное чтение текстов «Гусь по-русски», «Хлеб всему голова». Подготовить реферат «О русском самоваре, и чай по-русски», «Традиционная русская кухня» (по выбору) Составление кроссворда «Блюда русской кухни» Самостоятельный поиск информации по теме и подготовка сообщения по теме «Блюда русской кухни» Дополнительное чтение текста «Иностранные туристы в России»	6	
	<b>Зачетное занятие</b>	2	
<b>Тема 3.2.</b> Татарская, казахская, узбекская кухня	Практические занятия. Татарская, казахская, узбекская кухня Лексический материал по теме. Казахская и татарская традиционная еда. Узбекская национальная кухня. Традиционные и праздничные блюда. Грамматический материал: Герундий. Функции герундия в предложении. Формы герундия	2	1, 2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка к защите презентации по теме «Национальная кухня Астраханской области»	1	
<b>Тема 3.3.</b> Украинская и кавказская кухня	Практические занятия.	4	1, 2
	Традиционные украинские блюда Лексический материал по теме. Тексты: «Украинская кухня» Традиционные блюда, кулинарные характеристики блюд. Перевод рецептов блюд. Грамматический материал: Отглагольное существительное.	2	2

1	2	3	4
	<p>Особенности и кулинарные характеристики кавказских блюд Лексический материал по теме. Тексты: «Кавказская кухня». Традиционные блюда, кулинарные характеристики блюд. Перевод рецептов блюд.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Перевод рецептов блюд украинской кухни. Подготовка презентации по теме «Кавказская кухня – рецепт долгожительства» Заполнение терминологического словаря Перевод рецептов кавказских блюд</p>	2	
<p><b>Тема 3.4.</b> Английская и американская кухня</p>	<p>Практические занятия. Английская и американская кухня Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты. Особенности питания англичан и американцев. Традиционные английские и американские блюда, названия национальных блюд, их кулинарные характеристики. Грамматический материал: Дифференциация герундия от причастия 1 и отглагольного существительного.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Дополнительное чтение текста «Трое в лодке»</p>	1	
<p><b>Тема 3.5.</b> Европейская кухня</p>	<p>Практические занятия.</p>	6	1, 2, 3
	<p>Французская кухня Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Французская кухня», Грамматический материал: Страдательный залог. Времена группы Simple в страдательном залоге.</p>	2	2

1	2	3	4
	Итальянская, испанская кухня Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Итальянская кухня», «Испанская кухня»,	2	3
	Немецкая, скандинавская кухня Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Немецкая кухня», «Португальская кухня». Названия и рецепты традиционных национальных блюд. Особенности питания европейцев.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщения на тему «Немецкая кухня»	1	
	<b>Контрольная работа № 4 по темам 3.2 – 3.5</b>	2	2
<b>Тема 3.6. Восточная кухня</b>	Практические занятия.	6	1, 2
	Японская кухня. Особенности сервировки Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Японская кухня», Грамматический материал: Сложные предложения. Виды сложных предложений.	2	2
	Китайская кухня Корейская кухня Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Китайская кухня», «Корейская кухня», Рецепты национальных и традиционных блюд, их кулинарные характеристики. Грамматический материал: Сочинительные и подчинительные союзы.	2	2
	Индийская кухня Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Индийская кухня». Рецепты национальных и традиционных блюд, их кулинарные характеристики. Грамматический материал: Союзные слова.	2	2

1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа:</b> Поиск дополнительной информации по темам 3.2 – 3.6 Составление толкового словаря названий национальных блюд Составление тезисов Подготовка к защите презентации по теме «Кухни народов мира» (по выбору) Заполнение терминологического словаря; перевод рецептов индийских блюд	2	
	<b>Зачётное занятие</b>	2	
<b>Раздел 4. Энергетическая ценность и калорийность пищи. Здоровое питание</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 4.1. Энергия и пища</b>	Практические занятия.	10	1, 2, 3
	Энергетическая ценность продуктов Лексический материал по теме. Текст: Что такое калория? Грамматический материал: Сложноподчиненное предложение.	2	2
	Что такое калория? Калорийность пищи Лексический материал по теме. Таблица содержания жиров, белков, углеводов, витаминов в продуктах. Грамматический материал: Виды придаточных предложений.	2	2
	Белки. Ценность белков Лексический материал по теме. Текст: Белки. Ценность белков. Грамматический материал: Придаточные определительные, дополнительные, обстоятельственные.	2	3
	Углеводы Лексический материал по теме. Текст: Углеводы.	2	2

1	2	3	4
	Витамины и минералы Лексический материал по теме. Текст: Витамины и минералы.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подобрать пословицы и поговорки по теме «Еда» на английском языке и найти соответствующие им эквиваленты на русском языке Изучение темы «Идиоматические выражения о еде» по дополнительным материалам (Internet, учебные пособия, газета «English») Составление функциональных ситуаций с использованием пословиц и идиоматических выражений Заучивание речевых клише Подготовка пересказа текста	4	
<b>Тема 4.2. Здоровое питание</b>	Практические занятия.	20	1, 2
	О здоровом питании. Значение здорового питания для человека. Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Здоровое питание», Грамматический материал: Условные придаточные предложения, их типы, правила перевода.	2	2
	Жиры Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «О жирной пище»,	2	2
	Вегетарианское питание. Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Вегетарианское питание»	2	2
	Религия и питание Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Религиозное влияние на питание в разных странах», «Пост»	2	2

1	2	3	4
	Сахар и соль в рационе питания Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Сахар и соль в рационе питания»	2	2
	Пищевые добавки и красители. Ароматизаторы Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Пищевые добавки», «Красители и ароматизаторы»	2	2
	Сбалансированная диета Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Сбалансированная диета», «Вегетарианское питание»	2	2
	Хранение продуктов питания Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Хранение продуктов»; «Таблица английских мер и весов»	2	2
	Упаковка продуктов питания Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Упаковка, тара»	2	2
	Безопасность пищи Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Гигиена питания».	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Дополнительное чтение и перевод текстов «Вода в бутылках – трата денег», «Некоторые заметки о здоровом питании» Подготовка сообщения по теме «Некоторые заметки о здоровом питании» Подобрать высказывания известных людей о еде и питании Дополнительное чтение и перевод текстов «Пищевые добавки»; «Ароматизаторы»	4	
	<b>Зачетное занятие</b>	2	

1	2	3	4
<b>Тема 4.3 Качество пищевых продуктов</b>	Практические занятия.	6	1,2,3
	Генетически модифицированные продукты Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Генетически модифицированные продукты»	2	2
	Порча пищи Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Порча пищи»	2	2
	«Мусорная еда». Фастфуд Лексический материал по теме. Диалог: «Обед в Мк Доналдс» Учебный материал. Тексты: « «Фастфуд»	2	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка устного сообщения по теме «ГМО»; Дополнительное чтение и перевод текстов; Составление мини диалогов по образцу.	4	
<b>Тема 4.4 Стандарты ресторанного обслуживания</b>	Практические занятия.	6	1,2,3
	Ресторан. Гиды ресторанов Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Ресторан. Гиды ресторанов»	2	2
	Организация работы ресторана Лексический материал по теме. Учебный материал. Диалог «В ресторане» Тексты: «Организация работы ресторана»	2	2
	Стандарты ресторанного обслуживания Лексический материал по теме. Учебный материал. Тексты: «Стандарты ресторанного обслуживания».	2	3

1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа:</b> Заучивание речевых клише Подготовка пересказа текста «Стандарты ресторанного обслуживания» Подготовка сообщения по теме «Организация работы ресторана» Подготовить сообщение о стандартах ресторанного обслуживания	4	

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);

3– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебных кабинетах иностранного языка. № 210, № 317 и № 313 Лаборатории компьютерного тестирования.

Оборудование учебного кабинета иностранного языка № 210

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул),
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенды
- 6 Макеты

Оборудование учебного кабинета иностранного языка № 317

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Стенды
- 5 Оборудования для трансляции иностранной речи

#### **Технические средства обучения**

Оборудование Лаборатории компьютерного тестирования № 313

- 1 Компьютер Aquarius ПК Windows Vista Home Russia OEM Act
- 2 MS Office Standart 2007
- 3 Kaspersky Endpoint Security 10
- 4 Проектор EPSON EB-S82
- 5 Интерактивная доска SMART Board SBD600
- 6 Терминальный тонкие клиент Sun Ray – 14 ПК
- 7 MS Office Standart 2007- 14 .
- 8 Kaspersky Endpoint Security 10

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники**

1. Воробьева С.А., Киселева А.В. «ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ РЕСТОРАННО-ГО БИЗНЕСА. BUSINESS ENGLISH FOR RESTAURANTS AND CATERING» 2-е изд. Учебное пособие для СПО. Научная школа: Академия труда и социальных отношений г. Москва – 2018. М. : Издательство Юрайт.
2. Воробьева С.А., Киселева А.В. «ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА» 5-е изд. Учебное пособие для СПО Научная школа: Академия труда и социальных отношений Москва -2018 Издательство Юрайт.
3. Айналиева, А.Р., Григорьева М.А. «Английский язык в сфере общественного питания»: учеб. пособие для вузов/ Астрахан. гос. техн. ун-т / Астрахан. гос. техн. ун-т — Астрахань: Изд-во АГТУ, 2016.

##### **Интернет-ресурсы**

1. Обучающие материалы.
2. [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) – интернет-ресурс с практическими материалами для

формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков

3. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
4. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
5. [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)
6. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)
7. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)
8. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)

### **3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины**

#### **Работа в малых группах (диалоги, работа по текстам):**

Тема 1.1. Приветствие. Знакомство. Встреча гостей; Тема 1.2. Обслуживание в предприятиях общественного питания; Тема 1.3. Гостиничный и ресторанный сервис; Тема 1.4. В продуктовом магазине; Тема 2.3. Мясо. Птица. Дичь. Виды кулинарной обработки; Тема 2.9. Меню. Назначение и правила составления меню.

#### **Игровой метод:**

Тема 3.1. Русская национальная кухня; Тема 3.3. Украинская и кавказская кухня; Тема 3.4. Английская и американская кухня; Тема 3.5. Европейская кухня; Тема урока: Французская кухня.

#### **«Опережающая самостоятельная работа:**

Тема 4.1. Энергия и пища.

#### **Проблемно-поисковый метод:**

Тема 4.2. Здоровое питание

### **3.4 Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

#### **3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории асси-

стента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	практические занятия, домашняя, самостоятельная внеаудиторная работа, контрольные работы, зачёт, экзамен
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	практические занятия, домашняя, самостоятельная внеаудиторная работа, контрольные работы, зачёт, экзамен
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	практические занятия, самостоятельная внеаудиторная работа, зачёт, экзамен
<b>Знания:</b>	
1200-1400 лексических единиц и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности, лингвострановедческие реалии стран изучаемого языка.	составление словаря терминов и специальной лексики, словарный диктант, тестирование

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- *Без ошибок - отлично*
- *Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо*
- *3-4 нераскрытия задания, ошибки/неточности - удовлетворительно*
- *Более 4х ошибок/ нераскрытия заданий, невыполнение заданий - неудовлетворительно*