


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2021 г.

Рассмотрено
на заседании МОПОД
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МОПОД

Дубынина В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

2. Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:
Брюханова Мария Владимировна, преподаватель, первая квалификационная категория
Юнилайнен Евгения Вячеславовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	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
	У. 2	понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию
	У. 3	читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи
	У. 4	заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка
Знать		
	З. 1	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения
	З. 2	лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения
	З. 3	тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО
Практический опыт		
	П.1	использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	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 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 206 часа, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 206 часа, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 184 часа:

теоретического обучения 2 часа;

практические занятия 180 часов;

консультации 2 часа

- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	206
учебная нагрузка обучающегося	
во взаимодействии с преподавателем	184
в том числе:	
теоретического обучения	2
практические занятия	180
консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося	22
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета</i>	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		3 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Объем образовательной нагрузки	54	32	44	76	206
теоретического обучения	2				2
практические занятия	46	26	39	69	180
консультации				2	2
Самостоятельная работа обучающегося	6	6	5	5	22
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета</i>					

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

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
Раздел 1. Покупка продуктов								
Тема 1.1. В супермаркете	1,2 3,4	Содержание учебного материала <i>Теоретическое занятие №1,2</i> <i>Введение новых ЛЕ</i> Практическое занятие №1,2 Работа с текстом, отработка ЛЕ. Выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У1, У2, У3, У3, У3	ОК01 ОК02 ОК04	2	
Тема 1.2. Мясо и птица	5,6 7	Содержание учебного материала Практическое занятие №3,4,5 Работа с ЛЕ. Выполнение лексических заданий. Составление диалога	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, У3, У3	ОК01 ОК02	2	
	8	Самостоятельная работа обучающегося №1 Группировка продуктов по категориям		1				
Тема 1.3. Рыба и морепродукты	9,10 11	Содержание учебного материала Практическое занятие №6,7,8 Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, У3, У3	ОК01 ОК02	2	
	12	Самостоятельная работа обучающегося №2 Разгадывание кроссворда		1				
Тема 1.4. Фрукты, овощи, ягоды	13,14 15	Содержание учебного материала Практическое занятие №9, 10, 11 Выполнение лексико-грамматических упражнений. Повторение форм глагола to be, Present Simple	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, У3, У3	ОК01 ОК02	2	
	16	Самостоятельная работа обучающегося №3		1				

		Составление кроссворда						
Тема 1.5. Молочные продукты	17,18 19,20	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №12,13,14,15 Работа с ЛЕ. Драматизация диалогов, составление собственных по аналогии, отработка ЛЕ	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2,У3,31	ОК01 ОК02	2	
Тема 1.6. Кондитерские изделия	21,22 23	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №16,17,18 Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2,У3,31	ОК01 ОК02	2	
	24	Самостоятельная работа обучающего №4 Составление кроссворда		1				
Тема 1.7. Бакалейная группа товаров	25,26 27,28	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №19,20,21,22 Работа с ЛЕ. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений. Драматизация диалогов.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2,У3,31	ОК01 ОК02	2	
Тема 1.8. Обобщение по теме «Покупка продуктов»	29,30 31, 32	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №23,24, 25, 26 Выполнение тестовых заданий. Составление ,драматизация собственных диалогов «В магазине»	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная, парная	4	У2,У3,31	ОК01 ОК02	2	+
Раздел 2. В ресторане								
Тема 2.1. Рестораны Москвы	33,34	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №27,28 Работа с текстом, отработка ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2,У3,32	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	35,36	Самостоятельная работа обучающего №5,6 Подготовка презентации «Известные рестораны Москвы»		2				

Тема 2.2. В столовой колледжа	37,38	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №29, 30 Работа с текстом и диалогами, составление собственных диалогов «В ресторане»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2, У3, 32	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 2.3. Карта меню	39,40, 41, 42	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №31,32,33,34 Выполнение лексических упражнений. Составление меню Презентация своего меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2, У3, 32	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 2.4. Алкогольные и безалкогольные напитки	43,44 45,46	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №35, 36, 37, 38 Работа с текстом. Повторение времени Present Simple, модальных глаголов	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	4	У2, У3, 32	OK01 OK02 OK03	2	
Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании								
Тема 3.1. Как едят американцы?	47,48, 49	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №39, 40, 41 <i>Работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Составление высказывания</i> <i>Подготовка сообщения «Еда в Англии»</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	3	У2, У3, 32 33, III	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 3.2. Что едят англичане?	50,51	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №42,43 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	2	У2, У3, 32 33, III	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 3.3. Обобщение пройденного материала	52,53	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №44, 45 Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: обобщение Методы: наглядные, словесные, практические	2	У2, У3, 32 33, III	OK01 OK02 OK03	2	

			Форма: индивидуальная, фронтальная					
Тема 3.4. Контрольная работа	54	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №46 Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы: практические Форма: индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	+
Тема 3.5. Рецепты традиционных английских блюд	55	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №47 <i>Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	56	Самостоятельная работа обучающегося №7 Подготовка сообщения «Особенности ирландской кухни»		1				
Тема 3.6. Ирландская еда	57	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №48 Работа с текстом, выполнение лексических упражнений	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	58	Самостоятельная работа обучающегося №8 Подготовка сообщения «Нормы поведения в Англии и в США»		1				
Тема 3.7. Хорошие манеры для англичанина и американца	59	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №49 Работа с текстом, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная, фронтальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	60	Самостоятельная работа обучающегося №9 Подготовка сообщения «Особенности английского чаепития»		1				
Тема 3.8. Чайная церемония в Британии	61	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №50 <i>Работа с текстом, заполнение таблицы</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: наглядные, словесные, практические Форма: индивидуальная,	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	

			фронтальная					
	62	Самостоятельная работа обучающегося №10 Подготовка презентации одного из английских блюд		1				
Раздел 4. Национальная кухня								
Тема 4.1. Русская кухня	63,64 65	Содержание учебного материала Практическое занятие №51, 52, 53 <i>Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	3	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	66	Самостоятельная работа обучающегося №11 Написание эссе «Мое любимое русское блюдо»		1				
Тема 4.2. Национальные русские блюда	67,68 69	Содержание учебного материала Практическое занятие №54, 55, 56 <i>Национальные блюда русской кухни: заливные блюда, блины, винегрет, десерт и другие.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	3	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	70	Самостоятельная работа обучающегося №12 Презентация русского рецепта		1				
Тема 4.3. Рецепты русских блюд	71,72 73,74	Содержание учебного материала Практическое занятие №57, 58, 59, 60 Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка. Выполнение контрольной работы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 4.4. Ежедневное русское меню	75,76 77,78	Содержание учебного материала Практическое занятие №61, 62, 63, 64 <i>Составление меню «Русский стиль» для иностранных гостей, составление меню на день</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, парная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 4.5. Кавказская кухня	79,80	Содержание учебного материала Практическое занятие №65, 66 Общая характеристика кухни, особенности кавказских блюд, приправы при	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные,	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	

		приготовлению. Приготовление национальных кавказских блюд – чахохбили, цыпленок «Табака», мацони, приправа – аджика	практические. Форма - фронтальная, индивидуальная					
	81,82	Практическое занятие №67, 68 Презентации рецептов кавказской кухни		2				
Тема 4.6. Украинская кухня	83,84 85,86	Содержание учебного материала Практическое занятие №69, 70, 71, 72 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	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 4.7. Белорусская кухня	87,88	Содержание учебного материала Практическое занятие №73, 74 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	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	89	Самостоятельная работа обучающегося №13 Составление кроссворда		1				
Тема 4.8. Зачет	90	Содержание учебного материала Практическое занятие №75 Выполнение лексико-грамматических заданий	Тип учебного занятия: контрольный Методы – практические. Форма - индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	+
Раздел 5. Кухни народов мира								
Тема 5.1. Китайская кухня	91,92 93	Содержание учебного материала Практическое занятие №76, 77, 78 <i>Общая характеристика китайской кухни, национальные блюда с добавлением карамели.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	3	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	94	Самостоятельная работа обучающегося №14 Презентация одного из рецептов китайской кухни		1				
Тема 5.2. Японская кухня	95,96 97	Содержание учебного материала Практическое занятие №79, 80, 81	Тип учебного занятия:	3	У2, У3, 32	ОК01	2	

		<i>Общая характеристика японской кухни, главные национальные блюда, суши, соусы к блюдам.</i>	комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная		33, ПП	OK02 OK03		
	98	Самостоятельная работа обучающегося №15 Презентация одного из рецептов японской кухни		1				
Тема 5.3. Тайская кухня	99,100	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №82, 83 Общая характеристика кухни Тайланда, специфические блюда тайцев, технология приготовления.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, ПП	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 5.4. Национальная кухня Франции	101,102 103	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №84, 85, 86 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	3	У2,У3,32 33, ПП	OK01 OK02 OK03	2	
	104	Самостоятельная работа обучающегося №16 Презентация одного из рецептов французской кухни		1				
Тема 5.5. Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»	105,106	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №87, 88 Обобщение темы в игровой форме	Тип учебного занятия: комбинированный Методы словесные, практические. Формы – групповая, фронтальная	2	У2,У3,32 33, ПП	OK01 OK02 OK03	2	
Раздел 6. Приготовление пищи								
Тема 6.1. Подготовка к празднику	107	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №89 <i>Работа с текстом и ЛЕ, работа с диалогом, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	1	У2,У3,32 33, ПП	OK01 OK02 OK03	2	

	108	Самостоятельная работа обучающегося №17 Драматизация диалога наизусть		1				
Тема 6.2. Способы приготовления пищи	109,110, 111, 112	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №90, 91, 92, 93 Работа с ЛЕ, выполнение тренировочных упражнений Заполнение кроссворда Составление кроссворд, сообщение «Меры веса разных стран»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 6.4. Меры веса	113, 114	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №94, 95 Знакомство и отработка новых ЛЕ Сообщение «Особенности приготовления стиля фьюжн»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 6.5. Приготовление в стиле фьюжн	115,116 117, 118	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №96, 97, 98, 99 Работа с текстом, заполнение таблицы, вопросно-ответная работа. Чтение текста «Какао». Презентация рецепта в стиле фьюжн.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	4	У2,У3,32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 6.6. Обобщение по теме	119,120	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №100, 101 Составление рецепта горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма - фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Раздел 7. Обслуживание								
Тема 7.1. Планирование меню	121, 122	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №102, 103 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	У2,У3,32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	
Тема 7.2. Виды посуды	123,124	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №104, 105 Работа с текстом, вопросно-ответная работа. Выполнение лексических заданий	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные,	2	У2,У3,32 33, П1	OK01 OK02 OK03	2	

			практические Форма – фронтальная					
Тема 7.3. Столовые приборы	125, 126	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №106, 107 Сервировка столовых приборов – ложек, вилок, ножей, тарелок, фужеров, бокалов для гостей Составление плана сервировки стола.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.4. Накрытие стола	127,128 129,130	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №108, 109, 110, 111 Правила сервировки, расположения столовых приборов Заполнение кроссворда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.5. Карта вин	131,132	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №112,113 Работа с текстом. Виды вина	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.6. Выбор вина и подача в ресторане	133,134	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №114, 115 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	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 7.7. Составляющие меню	135,136	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №116, 117 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	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК10	2	
Тема 7.8. Специальное меню. Заказы	137,138 139,140	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №118, 119, 120, 121 Меню для вегетарианцев, меню детского праздника, юбилейные заказы, свадьбы, деловые встречи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная,	4	У1, У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	

			индивидуальная					
Тема 7.9. Презентация меню	141,142	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №122, 123 Работа с планом презентации меню, презентация своего меню	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Раздел 8. Моя профессия								
Тема 8.1. Моя профессия-повар	143,144 145,146	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №124, 125, 126, 127 <i>Чтение текста, вопросно-ответная работа</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 8.2. Основные факторы выбора профессии	147,148	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №128, 129 <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	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК04	2	
Тема 8.3. Поиск работы	149	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №130 <i>Разбор резюме. Составление своего резюме</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК10	2	
	150	Самостоятельная работа обучающегося №18 Написание эссе «Моя профессия»		1				
Раздел 9. Здоровое питание								
Тема 9.1. Здоровая и вредная еда	151	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №131 Введение ЛЕ, выполнение лексических упражнений, работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические.	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	1	

			Форма – фронтальная, индивидуальная					
	152	Самостоятельная работа обучающегося №19 Подготовка сообщения «Вегетарианство»		1				
Тема 9.2. Вегетарианство	153,154	Содержание учебного материала Практическое занятие №132, 133 <i>Понятие вегетарианства, его виды, виды диет, здоровые продукты. Беседа, обсуждение.</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 9.3. Как остаться здоровым	155,156	Содержание учебного материала Практическое занятие №134, 135 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	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 9.4. Безопасная еда	157,158	Содержание учебного материала Практическое занятие №136, 137 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	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
Тема 9.5. Калорийность продуктов	159	Содержание учебного материала Практическое занятие №138 Калорийность основных продуктов. Полезная еда для питания человека, как убрать лишний холестерин	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	160	Самостоятельная работа обучающегося №20 Расчет калорийности блюд		1				
Тема 9.6. Диетическое меню	161	Содержание учебного материала Практическое занятие №139 <i>Работа с текста. Составление советов по здоровому питанию</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная,	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	

			индивидуальная					
	162	Самостоятельная работа обучающегося №21 Подготовка сообщения «Полезные свойства витаминов»		1				
Тема 9.7. Витамины в питании	163	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №140 Витамины группы АВСD в продуктах питания, их ценные свойства. Что такое морские овощи.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, наглядные, практические. Форма – фронтальная, парная.	1	У2, У3, 32 33, П1	ОК01 ОК02 ОК03	2	
	164	Самостоятельная работа обучающегося №22 Подготовка сообщения «Разнообразие диет»		1				
Тема 9.8. Правильное пищевое поведение	165,166 167, 168	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №141, 142, 143, 144 Текст «Здоровое питание» известные американские братья – диетологи Келлоги – основатели здорового питания, советы по диетологии Подготовка сообщения «Английская кулинарная терминология»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – словесные, практические. Форма – фронтальная, индивидуальная	4	У2, У3, 32 П1	ОК01 ОК02 ОК03	1	
Раздел 10. Различия в кулинарной терминологии разных языков								
Тема 10.1. Кулинарная терминология английского и американского языков	169, 170	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №145, 146 <i>Основные различия в написании и произношении кулинарных терминов в английском и американизированном видах</i> Подготовка сообщения «Французские кулинарные термины»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2, У3, 32	ОК01 ОК02	2	
Тема 10.2. Французские заимствования в английской кулинарной терминологии	171,172	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №147, 148 Проникновение французской кухни в Британию. Основные французские заимствования в блюдах, меню.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2, У3, 32	ОК01 ОК02	2	
Раздел 11. Белки, жиры, углеводы								
Тема 11.1.	173, 174	Содержание учебного материала						

Содержание питательных веществ в продуктах		Практическое занятие №149, 150 Углеводы, жиры, клетчатка, минералы, витамины. Добавки – красящие вещества, усилители аромата, консерванты, стабилизаторы, загустители, эмульгаторы. Составление кроссворда.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесные, наглядные Форма: фронтальная, парная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 11.2. Вкусовые характеристики блюд	175,176	Содержание учебного материала Практическое занятие №151, 152 Практика в чтении по теме – ингредиенты блюда, % содержания питательных веществ и добавок, калорийность и полезность блюд, напитков. Подготовка сообщения «Известные повара мира».	Тип учебного занятия: комбинированный Методы – наглядные, практические. Форма – индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 11.3. Известные повара мира	177, 178	Содержание учебного материала Практическое занятие №153, 154 Представление сообщений, работа с текстом «Известные повара в мире» Составление 10 словосочетаний.	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,33	OK01 OK02	2	
Раздел 12. Рецепты блюд								
Тема 12.1. Рецепты приготовления салатов и холодных закусок	179,180	Содержание учебного материала Практическое занятие №155, 156 <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	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 12.2. Рецепты приготовления горячих блюд	181,182	Содержание учебного материала Практическое занятие №157, 158 Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого горячего блюда	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 12.3. Рецепты приготовления супов	183,184	Содержание учебного материала Практическое занятие №159, 160 Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого супа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	

			Форма – фронтальная, индивидуальная					
Тема 12.4. Рецепты приготовления десертов	185,186	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №161, 162 Разбор разных рецептов, составление рецепта любимого десерта	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Раздел 13. Индустрия питания								
Тема 13.1. Учреждения общественного питания	187, 188	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №163, 164 Работа с текстом и новыми ЛЕ. Подготовка сообщения «Предприятия общественного питания в моем городе»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 13.2. Сети быстрого питания	189,190	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №165, 166 Реорганизация частей текста, работа с ключевыми словами и выражениями, вопросно-ответная работа	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 13.3. Заказ еды по телефону	191,192	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №167, 168 <i>Введение речевых клише. Работа с диалогами, составление своих диалогов</i>	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, парная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 13.4. Трудоустройство в индустрии питания	193,194	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №169, 170 Работа с текстом, выделение пунктов резюме, составление резюме по образцу, самопрезентация	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02 OK10	2	
Тема 13.5. Виды заведений общественного питания	195,196	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №171, 172 Работа с текстами, заполнение таблицы	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные,	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	

			практические Форма – фронтальная, индивидуальная					
Тема 13.6. Известные рестораны мира	197,198	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №173, 174 Работа с текстом	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 13.7. Мой ресторан	199,200	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №175, 176 Создание проекта «Мой ресторан»	Тип учебного занятия: комбинированный Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 13.8. Обобщение пройденного материала	201,202	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №177, 178 <i>Составление диалога, выполнение лексических упражнений</i>	Тип учебного занятия: обобщение Методы: словесно – наглядные, практические Форма – фронтальная, индивидуальная	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	
Тема 13.9. Консультация №1,2	203,204	Содержание учебного материала						
		Подготовка к зачету			2			2
Тема 13.10. Дифференцированный зачет	205, 206	Содержание учебного материала						
		Практическое занятие №179, 180 Выполнение зачетной работы	Тип учебного занятия: контрольный Методы –практические. Форма – индивидуальная, фронтальная.	2	У2,У3,32	OK01 OK02	2	+
Всего:				206				

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.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: таблицы по грамматике – 17 штук; комплект учебников, словарей, тематические папки с текстами, диалогами, упражнениями, мини – библиотека по методической и учебной дополнительной литературе, материалы комплексно – методического обеспечения дисциплины, образцы упаковок продовольственных товаров, стенды съёмные.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, экран, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

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, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.п.

<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>сообщения по темам</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> <ul style="list-style-type: none"> -сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; -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; -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; -сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях 	<p>пересказ, резюме, умение отвечать на вопросы по тексту</p> <p>Дифференцированный зачет</p>