

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчик:

Закирова Г.З. преподаватель кафедры гуманитарных дисциплин и иностранных языков Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры гуманитарных дисциплин и иностранных языков Казанского кооперативного института (филиала) от 15.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

7

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Закирова Г.З. 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК».....	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	21
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22.04.2014 г. №384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области применения иностранного языка, для освоения общих компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате освоения 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

знать:

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

В результате изучения дисциплины студент осваивает следующие компетенции:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):

	Очная форма	Заочная форма
Максимальная учебная нагрузка обучающегося	255	255
обязательная аудиторная учебная нагрузка	162	12
самостоятельная работа обучающегося	93	243

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>очная форма обучения</i>	
Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	255
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	93
Промежуточная аттестация (3,4,5,6,7,8 семестр) – на базе основного общего образования (1,2,3,4,5,6 семестр) – на базе среднего общего образования	Другие формы контроля/Зачеты/Дифференцированный зачет

<i>заочная форма обучения</i>	
Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	255
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	93
Промежуточная аттестация (2 курс) – на базе основного общего образования	Другие формы контроля/ Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
Раздел 1. Введение	Вводно-коррективный курс		
3 семестр			
Тема 1.1 Введение	Практические занятия		
	№ 1. Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных.	2	1,2
	№ 2. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль. Местоимения. Совершенствование навыков употребления определенного/неопределенного/нулевого артиклей. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи притяжательных, указательных, возвратных, местоимений; глагола to be в настоящем времени.	2	
	Самостоятельная работа.		
СРС №1. Работа над произношением. СРС №2. Работа с грамматическим материалом. Выполнить грамматические упражнения.	1 1	3	
Раздел 2.	Основной курс. Социально-бытовая тематика		
Тема 2.1. Речевой этикет. Приветствие при встрече гостей. Местоимения.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия.		
	№ 3. Формы обращения и приветствия, слова при встрече и прощании. Личные контакты. Приглашения, выражения благодарности, извинения. Имен существительных. №4. Местоимения: личные, притяжательные. Притяжательный падеж	2 2	1,2
	Самостоятельная работа.		
	№ 3. Формы обращения и приветствия, слова при встрече и прощании. Личные контакты. Приглашения, выражения благодарности, извинения. Имен существительных. №4. Местоимения: личные, притяжательные. Притяжательный падеж	1 1	3
Тема 2.2 Персонал и их обязанности.	Практические занятия		
	№ 5. Персонал ресторана. Рабочий день официанта. Обязанности метрдотеля. Настоящее	2	1,2

Обслуживающий персонал. Рабочий день официанта. Хороший официант, какой он? Словообразование Обстоятельственная конструкция there is/ there are.	неопределенное время № 6. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. №7. Обслуживающий персонал. № 8. Рабочий день официанта. Хороший официант, какой он?	2 2 2	
	Самостоятельная работа. СРС№1. Выучить слова и выражения по теме: Персонал ресторана. СРС№2. Работа с грамматическим материалом: Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. СРС№3. Выучить слова и выражения по теме: Обслуживающий персонал. СРС№4. Эссе: Хороший официант, какой он?	1 1 1 1	3
Тема 2.3. Столовая посуда и приборы. Сервировка стола. Завтрак и ужин в ресторане, поздний ужин. Предлог for с существительными. Предлоги места. Многозначность слов.	Практические занятия № 9. Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Предлог for с существительными. №10. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога. № 11. Сервировка стола к завтраку (европейский завтрак). Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина. № 12. Сервировка стола к спец. обслуживанию. Видовременные формы глагола в пассивном залоге. № 13. Предложение меню завтрака, обеда, ужина. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, номере гостиницы. Предъявление претензий. Предлоги места. Многозначность слов.	2 2 2 2 2	1,2
	Самостоятельная работа. СРС№ 1. Творческая работа: Предметы сервировки. СРС№ 2. Выполнение лексико-грамматических упражнений. СРС№ 3. Выучить слова и выражения по теме: Столовая посуда и приборы. СРС№ 4. Выполнение лексико-грамматических упражнений. СРС№ 5. Подготовка творческой работы по сервировке стола к завтраку, обеду или ужину.	1 1 1 1 1	3
	Практические занятия		
Тема 2. 4	Практические занятия		

Способы приготовления пищи. Оборота to be going to.	№ 14. Способы приготовления пищи: варка, тушение, жаренье, варка на пару, гриль, барбекю.	2	1,2
	№ 15. Продукты, которые поддаются тепловой обработке. Оборота to be going to.	2	
	№ 16. Основные способы тепловой обработки: варка и жарка.	2	
	Самостоятельная работа. СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме: Способы приготовления пищи. Выполнить упражнения. СРС№ 2. Выучить слова и выражения по теме. Перевод текста с использованием словаря. СРС№ 3. Эссе: Жаренье: полезно или вредно?	1 1 1	3
Всего за 3 семестр		32/16	
4 семестр			
Тема 2.5 В баре. Алкогольные и безалкогольные напитки. Холодные и горячие напитки. Разделительные и альтернативные вопросы. Меры массы и объема.	Практические занятия		
	№ 17. В баре. Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин. № 18. Алкогольные и безалкогольные напитки. № 19. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога. № 20. Холодные и горячие напитки. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. № 21. Разделительные и альтернативные вопросы. Меры массы и объема. № 22. Холодные и горячие напитки.	2 2 2 2 2 2	1,2
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме. Алкогольные и безалкогольные напитки. СРС№ 2. Выучить слова и выражения по теме. СРС № 3. Подготовка творческой работы по составлению меню коктейлей (аперитивов, коктейлей и др. с указанием технологии и рецептуры приготовления) Выучить слова и выражения по теме. СРС№ 4. Приготовить рецепт торта коктейля, указанием технологии и рецептуры приготовления. Составить диалоги.	1 1 1 1	3
Тема 2.6 Кухонная утварь и бытовая техника. (The description of	Практические занятия		
	№ 23. Кухонная утварь № 24. Бытовая техника.	2	1,2
	№ 25. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и	2	

the kitchen). The Past Indefinite Tense (Regular and Irregular Verbs). The Past Continuous Tense. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense.	ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога.	2	
	№ 26. The description of the kitchen. № 27. Активизация навыков диалогической речи по теме: Кухонная утварь и бытовая техника. № 28. Совершенствование слухо-произносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: The Past Indefinite Tense (Regular and Irregular Verbs). The Past Continuous Tense. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense. Автоматизация грамматических навыков.	2 2 2	
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме: Кухонная утварь и бытовая техника. СРС№ 2. Выучить слова и выражения по теме: The description of the kitchen. СРС № 3. Доклад по теме. СРС№ 4. Выучить слова и выражения по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составить диалоги.	1 1 1 1	3
Тема 2.7 Морепродукты (Fish and Seafood dishes). Прошедшее неопределенное время.	Практические занятия		
	№ 29 . Морепродукты № 30. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. № 31. Глаголы shall, will в модальном значении. № 32. Прошедшее неопределенное время. № 33. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. № 34. Активизация навыков диалогической и монологической речи по теме: Морепродукты	2 2 2 2 2 2	1,2
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова. Подготовить свой рецепт блюда из морепродуктов и соусов к ним, с указанием технологии и рецептуры приготовления. Выполнение лексико-грамматических упражнений. СРС№ 2. Выучить слова. Составить диалоги. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	1 1	3
Всего за 4 семестр		36/10	
5 семестр			
Тема 2.8	Практические занятия		

Рецепты. Меню. (Recipes. Here is the menu). Future in the Past.	№ 35. Рецепты. Совершенствование слухо-произносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу; овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. № 36. Меню. Составление меню. № 37. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи Future in the Past. Автоматизация грамматических навыков.	2 2 2	1,2
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Составление рецептов блюд и соусов к ним. СРС№ 2. Выучить слова и выражения по теме. СРС № 3. Составить меню.	1 1 1	3
Тема 2.9 Десерты. (Desserts). Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	Практические занятия		
	№ 38. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. № 39. Мастика и марципан. № 40. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. № 41. Птифур. № 42. Карамель. № 43. Прямая и косвенная речь.	2 2 2 2 2 2	1,2
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме: Десерты. СРС№ 2. Выучить слова и выражения по теме: Мастика и марципан. СРС№ 3. Ответить на вопросы по тексту. СРС№ 4. Приготовить рецепт любимого десерта с указанием технологии и рецептуры приготовления. СРС№ 5. Подготовка презентации “Desserts” (с указанием технологии и рецептуры приготовления) СРС№ 6. Перевод и пересказ текста.	1 2 2 2 2 2	3
Тема 2.10 Национальная кухня. Татар ашлары. (National cuisine. Tatar ashleri).	Практические занятия		
	№ 44. Татарская национальная кухня. № 45. Традиции татарской кухни. Страдательный залог. № 46. Рецепты татарской кухни . Работа с рецептами. № 47. Основные блюда национальной кухни. Изучение лексико-грамматического материала по теме «National cuisine» «Tatar ashleri». Страдательный залог. Составление рецептов татарской	2 2 2 2 2	1,2

Страдательный залог.	кухни. № 48. Контрольная работа		
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме СРС№ 2. Выполнить грамматические упражнения. СРС№ 3. Создание рецепта блюда национальной кухни с указанием технологии и рецептуры приготовления. Tokmach, salad –Tatarstan. СРС№ 4. Выучить слова и выражения по теме СРС№ 5. Выполнить грамматические упражнения. СРС№ 6. Создание рецепта блюда национальной кухни с указанием технологии и рецептуры приготовления. Kustyby, Sumsa with meat и т.д. (супы, горячее блюдо, десерты). СРС№ 7. Повторение	2 2 2 2 2 2 2	3
	Всего за 5 семестр	28/28	
	6 семестр		
Тема 2.11 Кухни народов мира. Русская кухня. Украинская кухня. Осетинская кухня. Французская кухня. Итальянская кухня. Испанская, кухня Американская кухня. Китайская кухня. Японская кухня. Корейская кухня. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	Практические занятия № 49. Русская кухня .Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. № 50. Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме. № 51. Особенности американской кухни. Кулинарные характеристики блюд. Традиционные американские блюда. Диалоги и ситуации по теме. № 52. Осетинская кухня Кулинарные характеристики блюд. № 53. Итальянская кухня. Национальные блюда. № 54. Французская кухня. Меню дневного рациона французских туристов. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями. № 55. Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги по теме. № 56. Самостоятельная работа.	2 2 2 2 2 2 2	1,2
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Перевод текста с использованием словаря. СРС№ 2. Кулинарные характеристики блюд. Работа с грамматическим материалом. СРС№ 3. Создание презентации «Ossetian cuisine». «How to make Ossetian Pie? »	1 1 1	3

Тема 2.12 Технология хлебопечения. Артдизайн. Авторский хлеб. Мелкоштучные хлебобулочные изделия. Багеты. Present Simple Passive. Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive. Словообразование.	Практические занятия № 57. Технология хлебопечения. № 58. Технология хлебопечения. Авторский хлеб. № 60. Мелкоштучные хлебобулочные изделия. Багеты. № 61. Самостоятельная работа. № 62. Артдизайн. Present Simple Passive. Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive. № 63. Словообразование. № 64. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи существительных с наиболее распространенными суффиксами и преффиксами.	2 2 2 2 2 2 2	1,2
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме. Перевод текста с использованием словаря. СРС№ 2. Составить свой рецепт приготовления Авторского хлеба с указанием технологии и рецептуры приготовления. Составить свой рецепт приготовления батончиков, плетёнок, сайки, халы. Повторение пройденного материала. СРС№ 3. Составить свой рецепт приготовления Авторского хлеба с указанием технологии и рецептуры приготовления. Составить свой рецепт приготовления батончиков, плетёнок, сайки, халы.	1 1 1	3
Тема 2.13 Мясо и мясные продукты. Птица и дичь. Специи. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. Страдательный залог в Indefinite Tense.	Практические занятия № 65. Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. №66. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. Страдательный залог в Indefinite Tense. Птица и дичь. Специи. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов с наиболее распространенными суффиксами и префиксами. Автоматизация грамматических навыков.	2 2	1,2
	Самостоятельная работа: СРС№ 1. Выучить слова и выражения по темам: «Мясо и мясопродукты», «Пряности», «Птица и дичь». Составить технологическую карту. СРС№ 2. Творческая работа. Приготовить горячую закуску, содержащую фаршированную пасту собственного приготовления с указанием технологии и рецептуры приготовления.	1 1	3

	Всего за 6 семестр	34/8	
	7 семестр		
Тема 2.14 Кондитерские изделия. Лепка из мастики и марципана. Темперирование шоколада, шоколадные конфеты. Птифур. Работа с карамелью. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	Практические занятия		
	№ 67. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	2	1,2
	№ 68. Лепка.	2	
	№ 69. Темперирование шоколада	2	
	№ 70. Шоколадные конфеты.	2	
	№ 71. Птифур. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. Составление рецепта своего любимого торта с указанием технологии и рецептуры приготовления.	2	
	№ 72. Карамель. Работа с карамелью.	2	
	№ 73. Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа:	1	3
	СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме «Кондитерские изделия».	1	
СРС№ 2. Приготовить рецепт торта из мастики и марципана	1		
СРС№ 3. Выучить слова и выражения по теме: Темперирование шоколада	1		
СРС№ 4. Ответить на вопросы по тексту: Шоколадные конфеты.	1		
СРС№ 5. Перевод и пересказ текста. Выучить слова и выражения по теме занятия	2		
СРС№ 6. Выполнение грамматических упражнений	2		
СРС№ 7. Приготовить рецепт торта с указанием технологии и рецептуры приготовления.	2		
СРС№ 8. Выучить слова и выражения по теме: Карамель.	2		
СРС№ 9. Повторение.	2		
	Всего за 7 семестр		14/13
	8 семестр		
Тема 2.15 Молоко и молочные продукты. (Milk and dairy products).	Практические занятия.		
	№ 78. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики.	4	1,2
	№ 79. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики.	4	
	Прошедшее неопределенное время.	4	
	№ 80. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.	6	
№ 81. Условные предложения. Конверсия. Функции и перевод слова ONE. Функции и перевод местоимения that.	6		
Самостоятельная работа:	4	3	
СРС№ 1. Выучить слова и выражения по теме: Молоко и молочные продукты.	4		

	СРС№2. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	4	
	СРС№3. Подготовить свой рецепт блюда из молочных продуктов, с указанием технологии и рецептуры приготовления.	6	
	СРС№4. Повторение пройденного материала.		
Всего за 8 семестр		18/18	
Итого часов по дисциплине: 255		162/93	

заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
Раздел 1. Введение	Вводно-коррективный курс		
Тема 1.1 Введение	Практические занятия		
	№ 1. Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных.	2	1,2
	№ 2. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль. Местоимения. Совершенствование навыков употребления определенного/неопределенного/нулевого артиклей. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи притяжательных, указательных, возвратных, местоимений; глагола to be в настоящем времени.	2	
Самостоятельная работа. СРС№1. Работа над произношением. СРС№2. Работа с грамматическим материалом. Выполнить грамматические упражнения.	1 1	3	
Раздел 2.	Основной курс. Социально-бытовая тематика		
Тема 2.1. Речевой этикет. Приветствие при встрече гостей. Местоимения.	Самостоятельная работа. Формы обращения и приветствия, слова при встрече и прощании. Личные контакты. Приглашения, выражения благодарности, извинения. Имен существительных. Местоимения: личные, притяжательные. Притяжательный падеж	5	3
Тема 2.2 Персонал и их	Практические занятия		

<p>обязанности. Обслуживающий персонал. Рабочий день официанта. Хороший официант, какой он? Словообразование Обстоятельственная конструкция there is/ there are.</p>	<p>№ 3. Персонал ресторана. Рабочий день официанта. Обязанности метрдотеля. Настоящее неопределенное время № 4. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. №5. Обслуживающий персонал. № 6. Рабочий день официанта. Хороший официант, какой он?</p>	<p>2 2 2 2</p>	<p>1,2</p>
	<p>Самостоятельная работа. СРС№1. Выучить слова и выражения по теме: Персонал ресторана. СРС№2. Работа с грамматическим материалом: Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. СРС№3. Выучить слова и выражения по теме: Обслуживающий персонал. СРС№4. Эссе: Хороший официант, какой он?</p>	<p>1 1 1 1</p>	<p>3</p>
<p>Тема 2.3. Столовая посуда и приборы. Сервировка стола. Завтрак и ужин в ресторане, поздний ужин. Предлог for с существительными. Предлоги места. Многозначность слов.</p>	<p>Самостоятельная работа Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Предлог for с существительными. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога. Сервировка стола к завтраку (европейский завтрак). Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина. Сервировка стола к спец. обслуживанию. Видовременные формы глагола в пассивном залоге. Предложение меню завтрака, обеда, ужина. Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, номере гостиницы. Предъявление претензий. Предлоги места. Многозначность слов.</p>	<p>15</p>	<p>3</p>
<p>Тема 2. 4 Способы приготовления пищи. Оборота to be going to.</p>	<p>Самостоятельная работа Способы приготовления пищи: варка, тушение, жаренье, варка на пару, гриль, барбекю. Продукты, которые поддаются тепловой обработке. Оборота to be going to. Основные способы тепловой обработки: варка и жарка.</p>	<p>9</p>	<p>3</p>
<p>Тема 2.5 В баре. Алкогольные и</p>	<p>Самостоятельная работа В баре. Вина. Коктейли. Качественные характеристики напитков и вин.</p>	<p>14</p>	<p>3</p>

<p>безалкогольные напитки. Холодные и горячие напитки. Разделительные и альтернативные вопросы. Меры массы и объема.</p>	<p>Алкогольные и безалкогольные напитки. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога. Холодные и горячие напитки. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Разделительные и альтернативные вопросы. Меры массы и объема. Холодные и горячие напитки.</p>		
<p>Тема 2.6 Кухонная утварь и бытовая техника. (The description of the kitchen). The Past Indefinite Tense (Regular and Irregular Verbs). The Past Continuous Tense. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense.</p>	<p>Самостоятельная работа Кухонная утварь Бытовая техника. Овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога. The description of the kitchen. Активизация навыков диалогической речи по теме: Кухонная утварь и бытовая техника. Совершенствование слухо-произносительных навыков, в том числе применительно к новому языковому материалу. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: The Past Indefinite Tense (Regular and Irregular Verbs). The Past Continuous Tense. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense. Автоматизация грамматических навыков.</p>	14	3
<p>Тема 2.7 Морепродукты (Fish and Seafood dishes). Прошедшее неопределенное время.</p>	<p>Самостоятельная работа Морепродукты Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Глаголы shall, will в модальном значении. Прошедшее неопределенное время. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Активизация навыков диалогической и монологической речи по теме: Морепродукты</p>	14	3
<p>Тема 2.8 Рецепты. Меню.</p>	<p>Самостоятельная работа Рецепты. Совершенствование слухо-произносительных навыков, в том числе</p>	9	3

(Recipes. Here is the menu). Future in the Past.	применительно к новому языковому материалу; овладение лексическими средствами, обслуживающими новые темы, проблемы и ситуации устного и письменного общения. Меню. Составление меню. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи Future in the Past. Автоматизация грамматических навыков.		
Тема 2.9 Десерты. (Desserts). Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	Самостоятельная работа Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Мастика и марципан. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. Птифур. Карамель. Прямая и косвенная речь.	25	3
Тема 2.10 Национальная кухня. Татар ашлары. (National cuisine. Tatar ashleri). Страдательный залог.	Самостоятельная работа Татарская национальная кухня. Традиции татарской кухни. Страдательный залог. Рецепты татарской кухни . Работа с рецептами. Основные блюда национальной кухни. Изучение лексико-грамматического материала по теме «National cuisine» «Tatar ashleri». Страдательный залог. Составление рецептов татарской кухни. Контрольная работа	24	3
Тема 2.11 Кухни народов мира. Русская кухня. Украинская кухня. Осетинская кухня. Французская кухня. Итальянская кухня. Испанская, кухня Американская кухня. Китайская кухня. Японская кухня. Корейская кухня.	Самостоятельная работа Русская кухня .Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме. Особенности американской кухни. Кулинарные характеристики блюд. Традиционные американские блюда. Диалоги и ситуации по теме. Осетинская кухня Кулинарные характеристики блюд. Итальянская кухня. Национальные блюда. Французская кухня. Меню дневного рациона французских туристов. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями. Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного	19	3

Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условиями.	рациона. Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги по теме. Самостоятельная работа.		
Тема 2.12 Технология хлебопечения. Артдизайн. Авторский хлеб. Мелкоштучные хлебобулочные изделия. Багеты. Present Simple Passive. Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive. Словообразование.	Самостоятельная работа Технология хлебопечения. Технология хлебопечения. Авторский хлеб. Мелкоштучные хлебобулочные изделия. Багеты. Самостоятельная работа. Артдизайн. Present Simple Passive. Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive. Словообразование. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи существительных с наиболее распространенными суффиксами и префиксами.	19	3
Тема 2.13 Мясо и мясные продукты. Птица и дичь. Специи. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. Страдательный залог в Indefinite Tense.	Самостоятельная работа Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод. Страдательный залог в Indefinite Tense. Птица и дичь. Специи. Совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов с наиболее распространенными суффиксами и префиксами. Автоматизация грамматических навыков.	6	3
Тема 2.14 Кондитерские изделия. Лепка из мастики и марципана. Темперирование шоколада, шоколадные конфеты. Птифур. Работа	Самостоятельная работа Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики. Лепка. Темперирование шоколада Шоколадные конфеты. Птифур. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. Составление рецепта своего любимого торта с указанием технологии и рецептуры приготовления.	27	1,2

с карамелью. Неопределенные местоимения <i>some, any, no</i> и их производные.	Карамель. Работа с карамелью. Контрольная работа		
Тема 2.15 Молоко и молочные продукты. (Milk and dairy products).	Самостоятельная работа		
	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Прошедшее неопределенное время. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях. Условные предложения. Конверсия. Функции и перевод слова ONE. Функции и перевод местоимения <i>that</i> .	36	3
	Итого часов по дисциплине: 255	12/243	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в кабинетах *иностранного языка*.

Оборудование учебных кабинетов:

Стандартная учебная мебель:

Столы письменные;

Стулья офисные;

Столы ученические;

Стулья ученические;

Доски аудиторные;

Кафедры.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Плакат по английскому языку: «The united kingdom of Great Britain»;

Плакат по английскому языку: «Sights of London».

Наглядное пособие «Прямая речь и косвенная речь».

Оборудование, технические средства обучения:

переносное мультимедийное оборудование

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO.

3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

В процессе освоения программы учебной дисциплины студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам в ЭБС.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2019. — 267 с. - (для СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930711>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Результаты обучения (умения, знания)	Формы контроля результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Доклады, эссе, творческие задания, устные опросы (диалог, монолог), контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Доклады, эссе, творческие задания, устные опросы (диалог, монолог), контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Доклады, эссе, творческие задания, устные опросы (диалог, монолог), контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	Доклады, эссе, творческие задания, устные опросы (диалог, монолог), контрольная работа Аудиторные контрольные работы, зачеты дифференцированный зачет