


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Толоконникова
от «15» февраля 2019 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Щербакова И.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИННОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Иностранный язык относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) английские 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) английских текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 246 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	246
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
Самостоятельная работа	84
в том числе:	
контрольные работы	4
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
2 курс		72/24	
Раздел 1. Введение.			
Тема 1.1. Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала	14	
	1. Правила чтения гласных и согласных. Ударение. Интонация. Побудительное предложение.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Правила чтения безударных гласных.	1	
	2. Повторение. Падеж имен существительных. Понятие об инфинитиве.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Правила чтения гласных дифтонгов	1	
Раздел 2. Социально-бытовая тематика.			
Тема 2.1. Биография. Семья.	Содержание учебного материала		
	3. Настоящее неопределенное время. Текст «О себе».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Подготовить устное сочинение «О себе»	1	
	4. Обучение монологу «Моя семья». Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить 10 предложений с использованием пройденной грамматики .	1	
Тема 2.2. Квартира. Техникум.	Содержание учебного материала		
	5. Квартира. Колледж. Словообразование (основные суффиксы).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Подготовить ответы на вопросы по теме.	1	
Тема 2.3. Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана.	Содержание учебного материала		
	6. Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Персонал ресторана. Обстоятельственная конструкция there is/ are. Предлоги места, направления и времени.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Перевести предложения с русского языка на английский.	1	
Тема 2.4. Речевой этикет.	Содержание учебного материала		
	7. Речевой этикет: формы обращения, приветствия прощания, личные контакты, приглашения, выражение благодарности, извинения. Местоимения. Притяжательный падеж существительных. Глагол to have в настоящем времени.	2	
Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристика блюд.		34	
Тема 3.1. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы.	Содержание учебного материала		
	8. Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Введение лексических единиц по теме. Степени сравнения прилагательных.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить глоссарий: Низкокалорийные продукты.	1	

Тема 3.2. Овощные блюда.	Содержание учебного материала	
	9. Овощные блюда. Качественные характеристики. Кулинарные характеристики. Страдательный залог в формулах для кулинарных характеристик блюд.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить глоссарий: Высококалорийные продукты	1
Тема 3.3. Фрукты. Ягоды.	Содержание учебного материала	
	10. Фрукты. Ягоды. Множественное число существительных (исключения)	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить рецепт фруктового салата	1
Тема 3.4. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки.	Содержание учебного материала	
	11. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки. Числительные: количественные, порядковые, дробные.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Написать рецепт приготовления десертного блюда из фруктов, ягод.	1
Тема 3.5. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия.	Содержание учебного материала	
	12. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции, перевод.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить рецепт горячего блюда	1
Тема 3.6. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	Содержание учебного материала	
	13. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в Simple Tense.	2
Тема 3.7. Блюда из мяса, птицы и дичи.	Содержание учебного материала	
	14. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Причастия I и II в функции определения	2
Тема 3.8. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	Содержание учебного материала	
	15. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Глаголы shall, will в модальном значении.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить рецепт приготовления блюда из рыбы	1
Тема 3.9. Горячие и холодные рыбные блюда.	Содержание учебного материала	
	16. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Прошедшее неопределенное время (The Past Simple Tense). Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения.	2
Тема 3.10. Речевой этикет.	Содержание учебного материала	
	17. Речевой этикет: Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, прейскуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.	2
Тема 3.11. Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд.	Содержание учебного материала	
	18. Диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд. Модальные глаголы can, may, must.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Поиск дополнительной информации по теме	1
Тема 3.12. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	Содержание учебного материала	
	19. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция.	2
Тема 3.13. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд.	Содержание учебного материала	
	20. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.	2

	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Поиск дополнительной информации по теме « Молочные, крупяные и яичные блюда и продукция».	1
Тема 3.14. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	Содержание учебного материала	
	21. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2
Тема 3.15. Разговорная практика	Содержание учебного материала	
	22. Диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of с именами существительными и глаголами.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить диалог «Я на диете»	1
Тема 3.16. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли.	Содержание учебного материала	
	23. Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Разделительные и альтернативные вопросы.	2
Тема 3.17. Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет. Меры веса и объёма.	Содержание учебного материала	
	24. Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет. Меры веса и объёма. Английские меры объёма жидкости.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме. Приготовить презентацию по теме «ЗОЖ»	1
Раздел 4.		
Тема 4.1. Диалоги по предложению меню. Диалоги по теме: в баре	Содержание учебного материала	
	25. Диалоги по предложению меню. Диалоги по теме: в баре	2
Тема 4.2. Речевой этикет: приветствие, тосты, поздравления.	Содержание учебного материала	
	26. Речевой этикет: приветствие, тосты, поздравления. Существительное в функции определения.	2
Раздел 5. Сервировка стола и обслуживание		
Тема 5.1. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак).	Содержание учебного материала	
	27. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). Предлоги места.	2
Тема 5.2. Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	Содержание учебного материала	
	28. Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Предлоги места	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме	1
	Содержание учебного материала	
	29. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов.	2

Тема 5.3. Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет).	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	1
Тема 5.4. Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	Содержание учебного материала	
	30.Предложение меню завтрака, обеда, ужина. Самостоятельная работа обучающихся по теме. Подготовить презентацию по теме «Сервировка стола и обслуживание».	2 1
Раздел 6. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы.		20
Тема 6.1. Обслуживание.	Содержание учебного материала	
	31.Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	1
Тема 6.2. Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского).	Содержание учебного материала	
	32.Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского, европейского). Будущее неопределенное время (The Future Simple Tense). Самостоятельная работа обучающихся по теме. Составить меню английского завтрака	2 1
Тема 6.3. Разговорная практика: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	Содержание учебного материала	
	33. Диалоги: «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер». Самостоятельная работа обучающихся по теме: Составить меню английского завтрака.	2 1
Тема 6.4. Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала	
	34. Обед. Ланч. Составление меню обеда (ланча), предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие I настоящего времени. Самостоятельная работа обучающихся по теме:	2
Тема 6.5. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе».	Содержание учебного материала	
	35. Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Ланч в специализированном кафе». Глаголы с послелогоми.	2
	36. Ланч в специализированном кафе. Ролевая игра. Самостоятельная работа обучающихся по теме: Что такое ланч?	2 1
3 КУРС		
Тема 6.6. Ужин. Составление и предложение меню для ужина	Содержание учебного материала	10
	1. Ужин. Составление и предложение меню для ужина Самостоятельная работа обучающихся по теме: Поиск дополнительной информации по теме “Местная национальная кухня”.	2 1

Тема 6.7. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала	
	2. Кулинарные характеристики блюд. Настоящее длительное время. (The Present Progressive Tense).	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме: Перевод текста: Чаевые.	1
Тема 6.8. Разговорная практика: Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	Содержание учебного материала	
	3. Диалоги: «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме: Презентация «История денег»	1
Тема 6.9. В баре. Предложение и выбор напитков.	Содержание учебного материала	
	4. В баре. Предложение и выбор напитков. Прошедшее продолженное время (The Past Progressive Tense).	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме: Презентация «Деньги мира»	1
Тема 6.10. Разговорная практика	Содержание учебного материала	
	5. Диалоги: «В специализированном безалкогольном (детском) баре».	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме: Составление кроссворда по теме «Напитки».	1
Раздел 7. Диетическое питание.		
Тема 7.1. Диетическое питание.	Содержание учебного материала	20
	6. Диетическое питание.	2
	Самостоятельная работа обучающихся по теме: Рецепт диетического блюда	1
Тема 7.2. Составление диетических меню и предложение диетических блюд.	Содержание учебного материала	2
	7. Составление диетического меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме: Разработка конспекта по теме: «Составление и предложение меню завтрака».	1
Тема 7.3. Разговорная практика	Содержание учебного материала	
	8. Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», «Лечебное меню», «В детском кафе». Существительное в функции определения.	2
Раздел 8. Специальное обслуживание.		
Тема 8.1. Специальное обслуживание. Будущее продолжительное время.	Содержание учебного материала	2
	9. Специальное обслуживание. Будущее продолжительное время. (The Future Progressive Tense).	
Тема 8.2. Этикет общения.	Содержание учебного материала	2
	10. Этикет письменного общения. Этикет телефонного разговора. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение.	2
Тема 8.3. Специальное обслуживание.	Содержание учебного материала	2
	11. Специальное обслуживание. Заказ по телефону. Настоящее законченное время.	2
Тема 8.4. Диалоги: «Разговор с метрдотелем»,	Содержание учебного материала	
	12. Диалоги: «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа».	2

«Предварительный заказ», «Аннулирование заказа».			
Тема 8.5. Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	Содержание учебного материала 13. Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.	2	
Раздел 9. Страна изучаемого языка		12	
Тема 9.1. Страноведение. Великобритания.	Содержание учебного материала 14.Страноведение. Великобритания. Географическое положение. Климат.	2	
Тема 9.2. Форма правления.	Содержание учебного материала 15.Политическое устройство (парламент, политические партии).	2	
Тема 9.3. Лондон-столица Великобритании	Содержание учебного материала 16.Лондон-столица Великобритании (достопримечательности Лондона).	2	
Тема 9.4. Традиции и обычаи. Культурная жизнь.	Содержание учебного материала 17. Традиции и обычаи. Культурная жизнь.	2	
Тема 9.5. Рестораны Лондона.	Содержание учебного материала 18. Рестораны Лондона. Прошедшее совершенное (The Past Perfect Tense).	2	
Тема 10. Деловая поездка за рубеж.		10	
Тема 10.1. Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета.	Содержание учебного материала 19. Подготовка к путешествию. Цель поездки. Покупка авиабилета, железнодорожного билета. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	2	
Тема 10.2. Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту.	Содержание учебного материала 20.Путешествие на поезде, на самолете. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense). Самостоятельная работа обучающихся по теме.	2	
Тема 10.3 Разговорная практика «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию».	Содержание учебного материала 21.Разговорная практика: «Разговор о Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в деловую поездку в Великобританию». Самостоятельная работа обучающихся по теме. Подобрать эквиваленты русских пословиц по теме: Здоровая пища	2	1
Тема 10.4. Разговорная практика «Встреча с	Содержание учебного материала 22.Составление диалога: «Встреча с английским туристом в Москве».	2	

английским туристом в Москве».	23.Чтение и перевод индивидуальных текстов: Вегетарианство. Как оставаться здоровым? Сколько мы едим сахара?	2
	24. Перевести на англ. язык меню первоклассного ресторана(стр.189 Агабекян)	1
4 курс		43
Раздел 11. Кухни народов мира.		28
Тема 11.1. Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня.	Содержание учебного материала	
	1.Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня. Самостоятельная работа обучающихся по теме. Написать сообщение по теме « Русская национальная кухня».	2
Тема 11.2 Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала	
	2.Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Дополнительные придаточные предложения. Согласование времен. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	2
Тема 11.3 Питание англичан. Традиционные английские блюда.	Содержание учебного материала	
	3.Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	2
Тема 11.4 Национальные напитки. Чай по-английски.	Содержание учебного материала	
	4.Национальные напитки. Чай по-английски. Определительные придаточные предложения. Союзы. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	2
Тема 11.5 Особенности питания американцев.	Содержание учебного материала	
	5.Особенности питания американцев. Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного рациона для американцев-туристов. Распространенный американский грамматический сленг.	2
Тема 11.6 Традиционные американские блюда.	Содержание учебного материала	
	6.Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики блюд. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	2
Тема 11.7 Немецкая кухня.	Содержание учебного материала	
	7.Немецкая кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	
Тема 11.8 Грамматика.	Содержание учебного материала	2
	8.Условные предложения. Согласование времен в сложных предложениях с придаточными условия. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	
Тема 11.9 Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала	2
	9.Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд. Самостоятельная работа обучающихся по теме.	
Тема 11.10 Тема: «Итальянская кухня».	Содержание учебного материала	2
	10.Диалоги и ситуации по теме: «Итальянская кухня». Самостоятельная работа обучающихся по теме. Поиск дополнительной информации по теме “Итальянская кухня”.	
	Содержание учебного материала	2

Тема 11.11 Скандинавская кухня.	11.Скандинавская кухня. Национальные блюда. Особенности питания. Шведский стол.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	
Тема 11.12 Французская кухня.	Содержание учебного материала	2
	12.Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона французских туристов. Диалоги и ситуации по теме. Придаточные предложения времени.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	
Тема 11.13 Восточная кухня.	Содержание учебного материала	2
	13.Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	
Тема 11.14 Составление меню дневного рациона.	Содержание учебного материала	2
	14.Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма, употребление.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	-
Раздел 12. Гостиница.		8
Тема 12.1. Ориентировка в городе. Диалоги по теме.	Содержание учебного материала	2
	15.Ориентировка в городе. Диалоги по теме.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	-
Тема 12.2 Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	Содержание учебного материала	2
	16.Формы причастия I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	-
Тема 12.3 Службы гостиницы	Содержание учебного материала	2
	17.Службы гостиницы. Тематические диалоги.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	-
Тема 12.4 Урегулирование жалоб в гостинице.	Содержание учебного материала	2
	18.Урегулирование жалоб в гостинице. Диалоги по теме.	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме.	-
Тема 12.5 Трудоустройство	Содержание учебного материала	2
	19.Выбор профессии. Моя профессия-технолог. Лексические единицы по теме.	2
	20.Презентация профессии в стране изучаемого языка.	2
	21.Резюме. Образец-заявление о приеме на работу. Визитная карточка	2
	22.Дифференцированный зачет	1
	Всего 246 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка; мастерских; лабораторий.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- программное обеспечение (MSOffice, Консультант Плюс, локальная компьютерная сеть, Интернет;
- учебно-методическое обеспечение (учебно-методические комплексы по английскому (2) языку);
- классная доска.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- средства мультимедиа (проектор, экран).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
2. Безкорвайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

Дополнительные источники:

3. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания / И.П. Агабекян. – изд.2-е, стер. Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 377с.
4. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл. (базовый уровень) под редакцией В.Г. Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2010г. – 144с.
5. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Делазари И.А. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл. (базовый уровень) под редакцией В.Г. Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2010г. – 136с.
6. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл. (базовый уровень) под редакцией В.Г. Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2010г. – 144с.
7. Тимофеев В.Г.; Вильнер А.Б.; Делазари И.А. и др. Учебник английского языка для 10-11 кл. (базовый уровень) под редакцией В.Г. Тимофеева. – М. Изд. Центр «Академия» 2010г. – 136с.

8. Английский язык. 10 класс: поурочные планы по учебнику Тимофеева В.Г. «Английский язык, контакты»/ Учитель, 2010.
9. Грамматика современного англ. яз. Под редакцией А.В. Зеленщикова. Е.Р. Петровой. Изд. центр «Академия» 2007
10. Грамматика английского языка в таблицах и схемах. Издание 2-е. СПб, ООО «Виктория плюс», 2008.
11. Учись говорить по-английски/ Учебник английского языка. – Ульяновск: СЧП «Язык и литература».
12. Шевелева С.А. Английский язык. 101 типичная грамматическая ошибка М.-«Проспект», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.macmillanenglish.com>-интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех речевых умений и навыков
2. <http://www.onestopenglish.com>
3. <http://www.macmillan.ru>
4. <http://www.homeenglish.ru>
5. <http://english-at-home.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;- переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности	<p>Оценка результата выполнения практических заданий Дифференцированный зачет</p> <p>Тестирование Оценка результата выполнения практических заданий Дифференцированный зачет</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518015	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей
общеобразовательных дисциплин,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-