

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологический техникум»

Рассмотрена на ЦК специальных дисциплин
протокол № _____
от _____ 20__ г.

Утверждаю:



Директор ГБОУ СПО «ВТЭТ»
Смирнов В.М.
«____» _____ 2017 г.

Рабочая программа

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Естественно-научный профиль

Разработчик: Сиволобова М.В.
преподаватель иностранного языка

2017 год

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 постоянного изменения правовой базы.

ОК 10. Соблюдать основы здорового образа жизни, требования охраны труда.

ОК 11. Соблюдать деловой этикет, культуру и психологические основы общения, нормы и правила поведения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 243 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 162 часа ,
- самостоятельная работа обучающегося 81 часа.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 Вводно коррективный курс	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1	Правила чтения согласных букв. Правила чтения гласных букв в ударных слогах. Правила чтения буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительные предложения.	2	2
	2	Понятие о падежах имен существительных. Инфинитив. Глагол to be (утвердительная, вопросительная, отрицательная формы). Артикль.	2	2
Раздел 2. Социально-бытовая тематика	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	1	Биография. Семья. Квартира. Настоящее неопределенное время (утвердительные, отрицательные, вопросительные предложения)	2	2
	2	Техникум. Моя будущая профессия. Словообразование (основные суффиксы)	2	2
	3	Мой рабочий день. Обстоятельственная конструкция there is/there are	2	2
	4	Персонал ресторана. Предлоги места, направления, времени	2	2
	5	Речевой этикет: формы обращения. формы приветствия. Слова личных контактов. благодарности, извинения и т.д.	2	
	6	Местоимения. оборот have (has) got		2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		4	
Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристик и блюд	<i>Содержание учебного материала</i>		42	
	1	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Степени сравнения прилагательных	2	2
	2	Овощные блюда. Качественные и кулинарные характеристики. Причастие I, II. Страдательный залог.	2	2
	3	Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Множественное число существительных (исключения); падежные предлоги.	2	2
	4	Контрольная работа		2
	5	Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки. Числительные: количественные, качественные, дробные.	2	2
	6	Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции.	2	2
	7	Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в неопределенном времени.	2	2

	8	Блюда из мяса, птицы, дичи. Кулинарные характеристики. Глаголы shall, will в модальном значении.	2	2
	8	Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Прошедшее простое время.	2	
	10	Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. - Прошедшее простое время.	2	2
	11	Речевой этикет: встреча гостей, приветствие, приглашение в зал, предложение места, меню, прейскуранта. Модальные глаголы can, may, must.	2	2
	12	Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Разговорная практика: предложение вторых мясных и рыбных блюд.	2	2
	13	Молочные, крупяные, мучные блюда и продукты.	2	2
	14	Качественные характеристики молочных, крупяных блюд и продуктов. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.	2	2
	15	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики	2	2
	16	Разговорная практика: предложение блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту	2	2
	17	Особенности употребления much, little, a little, few, plenty с существительными.		
	18	Контрольная работа	2	2
	19	Холодные и горячие напитки. Коктейли. Вина. Качественные характеристики напитков и вин. Разделительные и альтернативные вопросы.	2	2
	20	Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкостей.	2	2
	21	Разговорная практика: диалог по теме «В баре», «У барной стойки». Приветствия, тосты, поздравления. Существительные в форме определения.	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		<i>11</i>	
Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	1	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предлог for с существительными	2	1
	2	Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак)	2	2
	3	Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина.	2	2
	4	Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Многозначность слов	2	2
	5	Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	2	3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
Теоретическое обучение	
лабораторные работы	
практические занятия	162
контрольные работы	
курсовая работа (если предусмотрена)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
в том числе:	
<i>Работа с англоязычными текстами</i> <i>(чтение, перевод, выполнение заданий к текстам).</i>	20
<i>Повторение и закрепление проф. лексики.</i>	12
<i>Выполнение упражнений по грамматике.</i>	10
<i>Выполнение заданий для развития речи.</i>	12
<i>Подготовка к контрольным работам .</i>	9
<i>Подготовка к зачету, к дифференц. зачету</i>	8
<i>Создание мультимедийных презентаций.</i>	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

	6	Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы. Предъявление претензий. Переговоры.	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, буфете, баре, номере.	<i>Содержание учебного материала</i>		8	
	1	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского и европейского). Будущее неопределенное время (утверждение, отрицание, вопрос)	2	2
	2	Разговорная практика: диалоги «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», . «Заказ завтрака в номер».	2	2
	3	Обед. Ленч. Составление меню обеда, предложение блюд.	2	2
	4	Кулинарные характеристики блюд. Причастие настоящего времени.	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		12	
Раздел 6. Диетическое питание.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	1	Диетическое питание. Прошедшее время	2	2
	2	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	2	2
	3	Разговорная практика: диалоги «Разговор с шефом ресторана», «Лечебное меню», «Религиозные запреты».	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 7. Специальное обслуживание	<i>Содержание учебного материала</i>		10	
	1	Этикет письменного общения. Письмо-запрос, письмо-подтверждение	2	2
	2	Будущее длительное время (утверждение, отрицание, вопрос)	2	2
	3	Контрольная работа	2	
	4	Заказ по телефону. Диалоги «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа»	2	2

	5	Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги «Официант, счет, пожалуйста». «Ошибка в счете». Речевой этикет: выражение извинения, сожаления.	2	2
Раздел 8. Страны изучаемого языка	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	1	Англоязычные страны. Великобритания: географическое положение, климат, политическое устройство. Артикул с географическими названиями.	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 9. Деловая поездка за рубеж	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	1	Подготовка к путешествию. Оформление выездных документов. Паспортный и таможенный контроль.	2	2
	2	Разговорная практика: диалоги «Разговор об Англии с деловым партнером»,	2	
	3	Разговорная практика «Отправляясь в поездку в Англию», «На таможне», «Заказ билетов»	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 10. Кухни народов мира	<i>Содержание учебного материала</i>		20	
	1	Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня.		
	2	Кулинарные характеристики. Придаточные предложения.	2	2
	3	Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики. Согласование времен.	2	2
	4	Особенности питания американцев. Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики.	2	2
	5	Немецкая кухня. Национальные блюда. Меню дневного рациона. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	2
	6	Скандинавская кухня. Особенности питания. Шведский стол.	2	2
	7	Французская кухня. Особенности питания. Меню дневного рациона для французских	2	2

		туристов. Диалоги и ситуации по теме.			
	8	Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	2	
	9	Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма. Употребление.	2	2	
	10	Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>14</i>		
Раздел 11. Гостиница		<i>Содержание учебного материала</i>	<i>10</i>		
	1	Ориентировка в городе. Повторение предлогов места и направления.	2	2	
	2	Выбор гостиницы. Службы гостиницы. Тематические диалоги «Заказ гостиницы по телефону», «У администратора», «На почте». Причастие I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	2 2	4	
	3	Урегулирование жалоб. Диалоги по теме.	2	2	
	4	<i>Контрольная работа</i>	2	2	
Раздел 12. Командировка		<i>Содержание учебного материала</i>	<i>30</i>		
	1	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд»	2	2	
	2	Разговорная практика «Местная национальная кухня». Глаголы с предлогами.	2	2	
	3	Ужин. Составление и предложение меню для ужина.	2	2	
	4	Кулинарная характеристика блюд. Настоящее длительное время.	2	2	
	5	Разговорная практика: диалоги «Предварительный заказ». «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер».	2	2	
	6	Контрольная работа по теме «Специальное обслуживание»	2	2	
	7	В баре. Предложение и выбор напитков. Разговорная практика	2	2	
	8	Диалоги «У барной стойки». «В ночном баре», «В безалкогольном детском баре».	2	2	
	9	Настоящее завершённое время (утверждение, отрицание, вопрос)	2	2	
	10	Достопримечательности Великобритании. Традиции и обычаи.	2	2	
	11	Культурная жизнь Великобритании. Рестораны Лондона.	2	2	
	12	Америка. Экономика. Национальные традиции.	2	2	
	13	Достопримечательности Вашингтона и Нью-Йорка	2	2	
	14	Национальные напитки. Чай по-английски.	2	2	
15	Придаточные предложения времени.	2	2		
		Всего:	243		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета: карты Англии, Америки, стенды, плакаты
Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением, мультимедиа проектор, электронные учебники, электронные презентации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Тимофеев В.Г.. Английский язык. М.: Академия, 2012 г. – 136 с.
2. Безкоровайная Г.Т., Английский язык, М.: Академия, 2012 г. – 256 с.
3. Безкоровайная Г.Т., Английский язык, М.: Академия, 2014 г. – 256 с.
4. Голубева А.П., Английский язык, М: Академия 2012
5. Яковлева А.Р., Иностранный язык (английский); особенности языка современной англоязычной прессы: учебно-методическое пособие, Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2013 (электронный учебник), www.Biblioclub.ru
6. Щербакова Н.И. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» М.: Академия, 2015 г.

Электронные ресурсы:

1. <http://www.englishonline.co.uk>- ресурсы для изучения английского языка;
2. <http://www.eslcafe.com> - портал для студентов и преподавателей: грамматика, тесты, идиомы, сленг;
3. <https://my.1september.ru/> - личные кабинеты наиболее активных педагогов на сайте "1 сентября";
4. www.openclass.ru/ - сообщество "Открытый класс";

5. www.angloforum.ru/forum/6 - форум "Лексика";
6. www.angloforum.ru/forum/16/ - форум "Аудирование";
7. www.angloforum.ru/forum/13 - форум «Деловой английский».
8. www.English Texts. Ru.
9. www. Classes. Ru.
10. www.Britishtours.com. www.
11. Londoncountrytours. Co.uk.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формируемые компетенции (профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>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.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <p>лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Обучающийся научился:</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовал устную и письменную речь, пополнял словарный запас.</p> <p>Обучающийся выучил:</p> <p>лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий: говорение, аудирование, чтение и письмо.</p> <p>Контрольная работа №1.</p> <p>Контрольная работа №2.</p> <p>Диф. Зачёт.</p>

ОК 1 Понимать сущность и	Обучающийся должен уметь:	Развитие умений объясняться в условиях дефицита	Мониторинг
--------------------------	---------------------------	---	------------

<p>социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-использовать лексико-грамматический материал соответствующий поставленной коммуникативной задаче Обучающийся должен знать: лексику по теме</p>	<p>языковых средств при получении и передаче иноязычной информации</p>	
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Обучающийся должен знать: основные фонетические, грамматические, лексические и стилистические особенности языка. Обучающийся должен уметь: читать и говорить на английском языке с учетом знания выше перечисленных особенностей языка.</p>	<p>Увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;</p>	<p>Итоговая аттестация в форме диф. зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Обучающийся должен уметь: - читать тексты разных стилей; - понимать основное содержание текстов; выборочно извлекать из них необходимую информацию; - рассказывать, рассуждать в соответствии с определенной темой; - строить монологическое высказывание на заданную тему с опорой на план; - вести диалог.</p>	<p>Совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме), умений планировать свое речевое и неречевое поведение;</p>	<p>Итоговая аттестация в форме диф. зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>

	Обучающийся должен знать: лексику по теме		
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обучающийся должен знать: правила разговорного этикета Обучающийся должен уметь: использовать полученные знания	Выполнение практических заданий по свободному общению с представителями отечественных и иностранных фирм-производителей подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования; с представителями дорожных организаций	Итоговая аттестация в форме диф.зачёта. Экспертная оценка практических заданий.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обучающийся должен знать: -значение лексических единиц в коммуникативно-значимом контексте; -идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета Обучающийся должен уметь: использовать полученные знания в разговорной практике, чтении и аудировании.	Овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;	Диф. Зачет

<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>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. Обучающийся должен знать: лексику по теме</p>	<p>Развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;</p>	<p>Итоговая аттестация в форме диф. зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Обучающийся должен знать: лексику по теме Обучающийся должен уметь: использовать полученные знания в разговорной практике, чтении и аудировании.</p>	<p>Выполнение работы по учебному проектированию Участие в кружковой и внеклассной работе по английскому языку Участие в конкурсах, олимпиадах, конференциях и т.д.</p>	<p>Портфолио Мониторинг Мониторинг</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Обучающийся должен знать: лексику по теме Обучающийся должен уметь: работать с компьютерными программами-переводчиками, с интернетом. Использовать модульные, проектные, кейс-технологии</p>	<p>Выполнение практических заданий по работе с компьютерными программами-переводчиками, с интернетом. Использование модульных, проектных кейс-технологий; Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации. Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ.</p>	<p>Портфолио Итоговая аттестация в форме диф. зачёта. Экспертная оценка практических заданий.</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p>	<p>Выполнение практических заданий по работе с новинками технической</p>	<p>Экспертная оценка</p>

<p>условиях постоянного изменения правовой базы.</p>	<p>роль английского языка в сфере международного и делового кадастрового общения в современных условиях. Обучающийся должен уметь: аргументировано объяснить значение знания английского языка в организации практической деятельности специалиста.</p>	<p>литературы, с научными и производственными журналами, вестниками и т.д.</p>	<p>практических заданий</p>
<p>ОК 10 Соблюдать основы здорового образа жизни, требования охраны труда.</p>	<p>Обучающийся должен знать: профессиональные термины и специальную лексику по теме. Обучающийся должен уметь: использовать знания лексики в разговорной практике, чтении тематических текстов и двустороннем переводе.</p>	<p>Развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания; Решение ситуативных задач, связанных с использованием общих компетенций</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий</p>
<p>ОК 11 Соблюдать деловой этикет, культуру и психологические основы общения, нормы и правила поведения.</p>	<p>Обучающийся должен знать: профессиональные термины и специальную лексику по теме. Обучающийся должен уметь: использовать знания лексики в разговорной практике, чтении тематических текстов и двустороннем переводе.</p>	<p>Развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания; Решение ситуативных задач, связанных с использованием общих компетенций</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
2 курс				
Раздел 1 Вводно коррективный курс	<i>Содержание учебного материала</i>		4	
	1	Правила чтения согласных букв. Правила чтения гласных букв в ударных слогах. Правила чтения буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительные предложения.	2	2
	2	Понятие о падежах имен существительных. Инфинитив. Глагол to be (утвердительная, вопросительная, отрицательная формы). Артикль.	2	2
Раздел 2. Социально-бытовая тематика	<i>Содержание учебного материала 1.</i>		12	
	1	Биография. Семья. Квартира. Настоящее неопределенное время (утвердительные отрицательные, вопросительные предложения)	2	2
	2	Техникум. Моя будущая профессия. Словообразование (основные суффиксы)	2	2
	3	Мой рабочий день. Обстоятельственная конструкция there is/there are	2	2
	4	Персонал ресторана. Предлоги места, направления, времени	2	2
	5	Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия. Слова личных контактов, благодарности, извинения и т.д. Местоимения. оборот have(has) got	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристик и блюд	<i>Содержание учебного материала</i>		42	
	1	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Степени сравнения прилагательных	2	2
	2	Овощные блюда. Качественные и кулинарные характеристики. Причастие I, II. Страдательный залог.	2	2
	3	Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Множественное число существительных (исключения); падежные предлоги. Контрольная работа	4	2
	4	Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки. Числительные: количественные, качественные, дробные.	2	2
	5	Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Причастие прошедшего времени: образование, функции.	2	2
	6	Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Страдательный залог в неопределенном времени.	2	2
	7	<i>Блюда из мяса, птицы, дичи. Кулинарные характеристики. Глаголы shall, will в модальном значении.</i>	2	
	8	<i>Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы. Прошедшее простое время.</i>	2	
	9	<i>Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд. - Прошедшее простое время.</i>	2	2

	10	<i>Речевой этикет: встреча гостей, приветствие, приглашение в зал, предложение места, меню, прейскуранта. Модальные глаголы can, may, must.</i>	2	2
	11	<i>Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Разговорная практика: предложение вторых мясных и рыбных блюд.</i>	2	2
	12	<i>Молочные, крупяные, мучные блюда и продукты.</i>	2	2
	13	<i>Качественные характеристики молочных, крупяных блюд и продуктов. Эквиваленты модальных глаголов во временных категориях.</i>	2	2
	14	<i>Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики</i>	2	2
	15	<i>Разговорная практика: предложение блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту</i>	2	2
	16	<i>Особенности употребления much, little, a little, few, plenty с существительными. Контрольная работа</i>	4	2
	17	<i>Холодные и горячие напитки. Коктейли. Вина. Качественные характеристики напитков и вин. Разделительные и альтернативные вопросы.</i>	2	2
	18	<i>Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкостей.</i>	2	2
	19	<i>Разговорная практика: диалог по теме «В баре», «У барной стойки». Приветствия, тосты, поздравления. Существительные в форме определения.</i>	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	1	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предлог for с существительными	2	1
	2	Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак)	2	2
	3	Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина.	2	2
	4	Сервировка стола к спецобслуживанию (свадьба, банкет). Многочисленность слов	2	2
	5	Разговорная практика: предложение меню завтрака, обеда, ужина.	2	3
	6	<i>Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в буфете, в номере гостиницы. Предъявление претензий. Переговоры.</i>	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
	<i>3 курс</i>			
Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, буфете, баре, номере.	<i>Содержание учебного материала</i>		22	
	1	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (английского и европейского). Будущее неопределенное время (утверждение, отрицание, вопрос)	2	2
	2	Разговорная практика: диалоги «Заказ английского завтрака», «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	2	2

	3	Обед. Ленч. Составление меню обеда, предложение блюд. Кулинарные характеристики блюд. Причастие настоящего времени.	4	2
	4	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня». Глаголы с предлогами.	2	2
	5	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарная характеристика блюд. Настоящее длительное время.	4	2
	6	Разговорная практика: диалоги «Предварительный заказ», «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в номер». Контрольная работа	4	2
	7	В баре. Предложение и выбор напитков. Разговорная практика: диалоги «У барной стойки», «В ночном баре», «В безалкогольном детском баре».	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	<i>1. Подготовить диалог: Приготовление меню на завтрак.</i>			
	<i>2. Подготовить сообщение: Предложение и выбор</i>			
	<i>3. Подготовит диалог: Составление меню обеда.</i>			
	<i>4. Подготовить реферат: Местная национальная кухня.</i>			
	<i>5. Подготовить презентацию: Кулинарная характеристика блюд.</i>			
	<i>6. Подготовить диалог: Предварительный заказ.</i>			
	<i>7. Подготовить сообщение: Обслуживание банкета.</i>			
	<i>8. Подготовить диалог: Составление меню ужина.</i>			
	<i>9. подготовить диалог: Завтрак в буфете.</i>			
	<i>10. Подготовить диалог: Заказ английского завтрака.</i>			
Раздел 6. Диетическое питание.	Содержание учебного материала		6	
	1	Диетическое питание. Прошедшее простое время.	2	2
	2	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Кулинарные характеристики диетических блюд.	2	2
	3	Разговорная практика: диалоги «Разговор с шефом ресторана», «Лечебное меню», «Религиозные запреты».	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	<i>1. Подготовить презентацию: Диетическое питание.</i>			
	<i>2. Подготовить реферат: Диетическое питание.</i>			
	<i>3. Составить диетическое меню.</i>			
	<i>4. Подготовить диалог: диетическое меню.</i>			
	<i>5. Подготовить сообщение: Характеристика диетических блюд.</i>			
	<i>6. Подготовить диалог: Разговор с шефом ресторана.</i>			
<i>7. Подготовить диалог: Лечебное меню.</i>				
<i>8. Подготовить диалог: Религиозные запреты.</i>				
<i>9. Подготовить сообщение: Религиозные запреты в еде.</i>				
<i>10. Подготовить сообщение: Лечебное меню.</i>				
Раздел 7.	Содержание учебного материала		12	

Специальное обслуживание	1	Этикет письменного общения. Письмо-запрос, письмо-подтверждение. Будущее длительное время (утверждение, отрицание, вопрос)	4	2
	2	Контрольная работа	2	
	3	Заказ по телефону. Диалоги «Разговор с метрдотелем», «Предварительный заказ», «Аннулирование заказа» Настоящее завершённое время (утверждение, отрицание, вопрос)	4	2
	4	<i>Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги «Официант, счет, пожалуйста». «Ошибка в счете».</i> <i>Речевой этикет: выражение извинения, сожаления.</i>	2	2
Раздел 8. Страны изучаемого языка	<i>Содержание учебного материала</i>		14	
	1	Англоязычные страны. Великобритания: географическое положение, климат, политическое устройство. Артикль с географическими названиями.	2	2
	2	Достопримечательности Великобритании. Традиции и обычаи.	2	2
	3	Культурная жизнь Великобритании. Рестораны Лондона.	2	2
	4	Америка. Экономика. Национальные традиции.	2	2
	5	Достопримечательности Вашингтона и Нью-Йорка	2	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
	1. <i>Приготовить сообщение: Великобритания.</i>			
	2. <i>Приготовить диалог о географическом положении Англии.</i>			
	3. <i>Приготовить сообщение: Климат в Великобритании.</i>			
	4. <i>Приготовить диалог о политическом устройстве в Англии.</i>			
	5. <i>Приготовить презентацию: Достопримечательности Великобритании.</i>			
	6. <i>Приготовить диалог о климате в Англии.</i>			
	7. <i>Приготовить сообщение о традициях и обычаях Англии.</i>			
	8. <i>Приготовить диалог о национальных традициях Америки.</i>			
8. <i>Приготовить сообщение об Америке.</i>				
Раздел 9. Деловая поездка за рубеж	<i>Содержание учебного материала</i>		8	
	1	Подготовка к путешествию. Оформление выездных документов. Паспортный и таможенный контроль.	2	2
	2	Поездка по стране. Посещение магазинов. Вывески указатели, объявления бытового характера.	2	2
	3	Разговорная практика: диалоги «Разговор об Англии с деловым партнером», «Отправляясь в поездку в Англию», «На таможне», «Заказ билетов»	4	2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		10	
	1. <i>Подготовить сообщение о путешествии.</i>			
	2. <i>Подготовить диалог: Как ты готовишься к путешествию?</i>			
3. <i>Приготовить презентацию: Деловая поездка за рубеж.</i>				

	4. Приготовить сообщение: Оформление выездных документов.			
	5. Приготовить диалог: Поездка по стране.			
	6. Подготовить сообщение: Паспортный и таможенный контроль.			
	7 Приготовить диалог: Разговор об Англии с деловым партнером..			
	8.Приготовить сообщение : Отправляясь в поездку в Англию.			
	9. Приготовить диалог: На таможне.			
	10. Приготовить диалог: Заказ билетов.			
Раздел 10. Кухни народов мира	Содержание учебного материала		24	
	1	Питание иностранных туристов в России. Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики. Придаточные предложения.	2	2
	2	Украинская национальная кухня. Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики. Согласование времен.	2	2
	3	Питание англичан. Традиционные английские блюда. Кулинарные характеристики. Национальные напитки. Чай по-английски.	4	2
	4	Особенности питания американцев. Традиционные американские блюда. Кулинарные характеристики.	2	2
	5	Немецкая кухня. Национальные блюда. Меню дневного рациона. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.	2	2
	6	Скандинавская кухня. Особенности питания. Шведский стол. Диалоги и ситуации по теме. Придаточные предложения времени.	4	2
	7	Французская кухня.. Особенности питания. Меню дневного рациона для французских <i>туристов</i> . Диалоги и ситуации по теме.	2	2
	8	<i>Итальянская кухня. Кулинарные характеристики блюд. Диалоги и ситуации по теме.</i>	2	2
	9	<i>Восточная кухня. Особенности питания народов Востока. Составление меню дневного рациона. Герундий. Форма. Употребление.</i>	2	2
	10	<i>Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги и ситуации по теме.</i>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		11	
Раздел 11. Гостиница	Содержание учебного материала		10	
	1	Ориентировка в городе. Повторение предлогов места и направления.	2	1, 2
	2	Выбор гостиницы. Службы гостиницы. Тематические диалоги «Заказ гостиницы по телефону», «У администратора», «На почте». Причастие I и II в функции определения в кулинарных рецептах.	4	2
	3	Урегулирование жалоб. Диалоги по теме.	2	2
	4	Контрольная работа	2	
Всего:			243	