Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области

Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Рабочая программа**

Учебная дисциплина  **ОГСЭ. 03** **«Иностранный (английский) язык»**

Специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Разработчик: Булкина Т.А.

Преподаватель иностранных языков

2018г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный (английский) язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10** **«Технология продукции** **общественного питания».**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384)

2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СОДЕРЖАНИЕ** |  |
|  |  | **стр.** |
| 1. | **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** | **4** |
| **ДИСЦИПЛИНЫ** | |  |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ** | **7** |
| **ДИСЦИПЛИНЫ** | |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ДИСЦИПЛИНЫ** | **25** |

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **26** |

3

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Английский язык»**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ** **03 «Английский язык»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. **Цель дисциплины:** развитие сформированной в основной школеиноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.
2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ 03) относится к обязательной части и входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 260807 «Технология продукциии общественного питания». Рабочая программа составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2011.

Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки полученные в ходе изучения предметов «Русский язык», «География», «История», «Литература», «Мировая художественная культура».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

* 1. **Требования к результатам освоения дисциплины:**
* **дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции

(речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-ознавательной):

**речевая компетенция** –совершенствование коммуникативных умений вчетырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

**языковая компетенция** –овладение новыми языковыми средствами всоответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

**социокультурная компетенция** –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;

4

**компенсаторная компетенция -** совершенствование следующих умений:пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устноречевого общения.

**учебно-познавательная компетенция -** дальнейшее развитиеобщеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

** развитие и воспитание** способности и готовности ксамостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

5

**Общеобразовательные задачи** обучения направлены на развитиеинтеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышение общей культуры и культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом и в коллективе.

**Воспитательные задачи** предполагают формирование и развитиеличности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.

**Практические задачи** обучения направлены на развитие всех

составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

* **В результате изучения дисциплины студент 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;



**знать:**

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

1. **Общая трудоемкость учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 243 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; самостоятельной работы обучающегося 81 часов; форма контроля – накопительная система оценок; форма аттестации – дифференцированный зачет.

1. **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: |  |
|  |  |
| практические занятия | 162 |
|  |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 81 |
|  |  |
| **Итоговая аттестация** в форме дифференцированногозачета |  |
|  |  |

7

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися основами профессионального английского языка для осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач, в том числе профессиональными (ПК) и а также общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Код** |  | **Наименование результата обучения** |
|  | | | | |  |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную | | | | | Диалог - расспрос по теме профессионального самоопределения; рассказ о |
| значимость | | своей | будущей | профессии, | своей профессии, о профессиональных обязанностях, о месте профессии в |
| проявлять к ней устойчивый интерес | | | | | развитии экономики региона, страны. |
| ОК | 2 | Организовывать | | собственную | Выполнение заданий по решению проблемы в группе (организация и |
| деятельность, выбирать типовые методы и | | | | | участие в групповой работе), подготовка проектов по изучаемым темам, |
| способы решения профессиональных задач, | | | | | перевод технической документации, проведение оценки выполнения |
| оценивать их эффективность и качество | | | | | заданий одногруппников и самооценки. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и | | | | | Выполнение проектного задания. Руководство проектным заданием. |
| нестандартных ситуациях и нести за них | | | | | Ситуативные диалоги «На рабочем месте». |
| ответственность | | |  |  |  |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование | | | | | Выполнение проектов по темам, поиск информации по проблеме, перевод |
| информации, необходимой для эффективного | | | | | технических текстов и инструкций. |
| выполнения поставленных задач | | | |  |  |
| ОК 5 Использовать информационно- | | | | | Выполнение проектов при помощи ПК, работа в Интернете. |
| коммуникационные технологии в | | | |  |  |
| профессиональной деятельности | | | |  |  |
| ОК 6 Работать в коллективе, команде, | | | | | Работать в группе по решению проблемы, выполнению проектов. |
| эффективно общаться с коллегами, | | | |  | Составление диалогов. |
| руководством, потребителями | | | |  |  |

8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу | Руководить работой в группе, вносить предложения. |
| членов команды (подчинённых), результат | |  |
| выполнения заданий. | |  |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи | Рассказы «Моя профессия», «Моя учёба», «Мой рабочий день» |
| профессионального и личностного развития, | |  |
| заниматься самообразованием, осознанно | |  |
| планировать повышение квалификации. | |  |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены | Рассказ «Моя профессия». Диалог «На рабочем месте» |
| технологий в профессиональной деятельности. | |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

9

**Тематический план и содержание учебной дисциплины** «**Английский язык**»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала,** | **Объе** | **Уровень** |  |  |
|  | **лабораторные работы и практические** | **м** | **освоения** |  |  |
|  | **занятия, самостоятельная работа** | **часо** |  |  |  |
|  | **в** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 1.Названия продуктов питания и** |  |  |  |  |  |
| **характеристика блюд** |  | **36** |  |  |  |
|  |  | **36** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.1. Названия продуктов питания, блюд. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| Овощи, зелень, специи, приправы. | Введение лексических единиц по теме. Выполнение | 2 | 1 |  |  |
|  | заданий по теме. Степени сравнения прилагательных. |  |  |  |  |
|  | Причастия I и II в функции определения. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.2. Овощные блюда. Качественные | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| характеристики. Кулинарные характеристики. | Чтение и обсуждение текста. Страдательный залог в | 2 | 1 |  |  |
|  | формулах для кулинарных характеристик блюд. |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Написать рецепт |  |  |  |  |
|  | приготовления овощного блюда**.** |  |  |  |  |
|  |  | 4 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.3. Фрукты. Ягоды. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
|  | Введение лексических единиц по теме. Выполнение | 2 | 1 |  |  |
|  | заданий по теме. Множественное число |  |  |  |  |
|  | существительных (исключения), падежные предлоги. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.4. Десертные блюда из фруктов, ягод и | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| орехов. Соки. | Введение лексики по теме. Чтение и обсуждение текста. | 2 | 1 |  |  |
|  | Числительные: количественные, порядковые, дробные. |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Написать рецепт | 7 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | приготовления десертного блюда из фруктов, ягод**.** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 1.5. Мясо, птица, дичь, мясная | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| гастрономия. | Введение лексических единиц по теме. Выполнение | 2 | 1 |  |
|  | заданий по теме. Причастие прошедшего времени: |  |  |  |
|  | образование, функции, перевод. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 1.6. Виды кулинарной обработки мясных | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| продуктов. Страдательный залог в Simple Tense. | Введение лексики. Словарный диктант. Формирование | 2 | 2 |  |
|  | навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение |  |  |  |
|  | прочитанного. Выполнение заданий по |  |  |  |
|  | тексту.Страдательный залог в Simple Tense. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 1.7. Блюда из мяса, птицы и дичи. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| Кулинарные характеристики. | Повторение лексики и выражений. Формирование | 2 | 2 |  |
|  | навыков чтения, говорения, перевода. |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Подготовить сообщение по |  |  |  |
|  | теме: «Блюда из мяса, птицы и дичи». | 4 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 1.8. Рыба, продукты моря. Виды | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| кулинарной обработки рыбы. | Введение лексических единиц по теме. Выполнение | 2 | 2 |  |
|  | заданий по теме. Глаголы shall, will в модальном |  |  |  |
|  | значении. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 1.9. Горячие и холодные рыбные блюда. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| Кулинарные характеристики рыбных блюд. | Повторение лексики и выражений. Чтение и перевод | 2 | 2 |  |
|  | текста. Обсуждение прочитанного. Прошедшее |  |  |  |
|  | неопределенное время (The Past Simple Tense). |  |  |  |
|  | Утвердительные, вопросительные и отрицательные |  |  |  |
|  | предложения. |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск дополнительной |  |  |  |
|  | информации по теме «Горячие и холодные рыбные |  |  |  |
|  | блюда.». | 7 |  |  |
|  |  |  |  |  |

11

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.10. Речевой этикет: Встреча гостей, | **Содержание учебного материала** |  |  |
| приветствие. Приглашение в зал. | Повторение лексики и выражений. Чтение и | 2 | 6 |
|  | драматизация диалога. Составление диалога по образцу. |  |  |
|  | Предложение места, меню, прейскуранта. Рекомендация |  |  |
|  | блюд, вин, напитков из предложенного меню. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.11. Разговорная практика: диалоги по | **Содержание учебного материала** |  |  |
| предложению вторых мясных и рыбных блюд. | Повторение лексики и выражений. Чтение и | 2 | 3 |
|  | драматизация диалога. Модальные глаголы can, may, |  |  |
|  | must. |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск дополнительной | 6 |  |
|  | информации по теме «Речевой этикет». |  |  |
|  |  |  |  |
| Тема 1.12. Молочные, крупяные и яичные блюда | **Содержание учебного материала** |  |  |
| и продукция. | Введение лексических единиц по теме. Выполнение | 2 |  |
|  | заданий по теме. |  |  |
|  |  |  |  |
| Тема 1.13. Качественные характеристики | **Содержание учебного материала** |  |  |
| молочных, крупяных и яичных блюд. | Повторение лексики и выражений. Чтение и перевод | 2 | 2 |
|  | текста. Обсуждение прочитанного. Эквиваленты |  |  |
|  | модальных глаголов во временных категориях. |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск допол.информации |  |  |
|  | по теме « Молочные, крупяные и яичные блюда и |  |  |
|  | продукция». | 4 |  |
|  |  |  |  |
| Тема 1.14. Кондитерские и хлебобулочные | **Содержание учебного материала** |  |  |
| изделия. Качественные характеристики. | Неопределенные местоимения some, any, no и их | 2 | 2 |
|  | производные. |  |  |
|  |  |  |  |
| Тема 1.15. Разговорная практика: диалоги по | **Содержание учебного материала** |  |  |
| предложению блюд на завтрак, кондитерских | Повторение лексики и выражений. Чтение и | 2 | 6 |
| изделий к чаю, кофе, десерту. | драматизация диалога. Составление диалога по образцу. |  |  |
|  | Особенности употребления many, much, little, a little, |  |  |

12

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | few, a few, plenty of, a lot of с именами |  |  |  |  |
|  | существительными и глаголами. |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск дополнительной |  |  |  |  |
|  | информации по теме « Кондитерские и хлебобулочные | 4 |  |  |  |
|  | изделия»**.** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.16. Холодные и горячие напитки. Вина. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| Коктейли. Разделительные и альтернативные | Введение лексических единиц по теме. Выполнение | 2 | 2 |  |  |
| вопросы. | заданий по теме. Чтение и перевод текста. |  |  |  |  |
|  | Разделительные и альтернативные вопросы. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.17.Качественные характеристики | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| напитков и вин. Рекомендация вин и напитков к | Повторение лексики и выражений. Чтение и перевод | 2 | 2 |  |  |
| закускам и блюдам. | текста. Формирование навыков чтения, говорения, |  |  |  |  |
|  | перевода. Этикет. Меры веса и объёма. Английские |  |  |  |  |
|  | меры объёма жидкости. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 1.18. Контрольная работа по | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| «Неопределённые местоимения теме» | Повторение материала . Систематизация и обобщение | 2 |  |  |  |
|  | изученного материала. Контроль знаний по изученному |  |  |  |  |
|  | разделу. |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск дополнительной | 4 |  |  |  |
|  | информации по теме «Холодные и горячие напитки. |  |  |  |  |
|  | Вина. Коктейли». |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 2. Сервировка стола и обслуживание** |  |  |  |  |  |
|  |  | **8** |  |  |  |
|  |  | 4 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 2.1 Предметы сервировки. Сервировка | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| стола к завтраку (английский и европейский |  |  | 2 |  |  |
| Ведение лексики. Изучение лексики и выражений. | 2 |  |  |
| завтрак). | Чтение текста, перевод. Обсуждение прочитанного, |  |  |  |  |
|  | составление вопросов к тексту. Предлоги места**.** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 2.2 Сервировка стола к обслуживанию | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| ланча, обеда, ужина. Предлоги места |  |  |  |  |  |
| Введение лексики по теме. Повторение изученной | 2 | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

13

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | лексики. Чтение и обсуждение текста. Выделение |  |  |  |  |  |
|  | основной информации из прочитанного. Выполнение |  |  |  |  |  |
|  | заданий. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 2.3. Сервировка стола к спецобслуживанию | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| (свадьба, банкет). Многозначность слов. |  | 2 |  |  |  |  |
| Введение лексики. Повторение изученных лексических |  |  |  |  |
|  | единиц. Чтение и обсуждение текста. Многозначность |  |  |  |  |  |
|  | слов. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 2.4 Разговорная практика: предложение | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| меню завтрака, обеда, ужина. |  |  |  |  |  |  |
| Повторение лексики и выражений. Чтение и | 2 |  |  |  |  |
|  | драматизация диалога. . Составление диалога по |  |  |  |  |  |
|  | образцу. |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа .**Подготовить презентацию | 4 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | по теме « Сервировка стола и обслуживание». |  |  |  |  |  |
| **Раздел 3. Обслуживание завтрака, обеда,** |  |  |  |  |  |  |
| **ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в** |  | **20** |  |  |  |  |
| **баре, в номере гостиницы.** |  | ***12*** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.1 Обслуживание в зале ресторана, в кафе, | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| в баре, в буфете, в номере гостиницы. |  |  |  |  |  |  |
| Введение лексических единиц по теме. Изучение | 2 |  |  |  |  |
|  | материала. Чтение и устный перевод текста. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.2 Завтрак. Составление и предложение | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| меню завтрака (английского, европейского). |  |  | 2 |  |  |  |
| Повторение изученных лексических единиц. Чтение и | 2 |  |  |  |
|  | перевод текста. Составление своего рассказа на основе |  |  |  |  |  |
|  | прочитанного. Будущее неопределенное время (The |  |  |  |  |  |
|  | Future Simple Tense). |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.3 Разговорная практика: | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Диалоги: «Заказ английского завтрака», |  |  |  |  |  |  |
| Повторение лексики и выражений. Чтение и |  |  |  |  |  |
| «Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер». | драматизация диалога. Составление диалогов. | 2 | 6 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

14

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Самостоятельная работа.** Составить меню завтрака |  |  |  |  |  |
|  | английского и европейского. | 4 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.4 Обед. Ланч. Составление меню обеда | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| (ланча), предложение блюд. Кулинарные |  |  |  |  |  |  |
| Введение лексических единиц по теме. Изучение |  |  |  |  |  |
| характеристики блюд. | материала. Чтение и устный перевод текста. | 2 |  |  |  |  |
|  | Формирование навыков устной и письменной речи. |  |  |  |  |  |
|  | Причастие I настоящего времени. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.5 Разговорная практика: «Заказ обеда из | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| фирменных блюд», «Местная национальная |  |  |  |  |  |  |
| Развитие навыков диалогической речи. Драматизация | 2 |  |  |  |  |
| кухня», «Ланч в специализированном кафе». | диалогов по теме. Глаголы с послелогами. |  | 3 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.6 Ужин. Составление и предложение | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| меню для ужина |  | 2 |  |  |  |  |
| Чтение и обсуждение текста. Выделение основной |  |  |  |  |
|  | информации из прочитанного. Выполнение заданий. |  |  |  |  |  |
|  | Настоящее длительное время (The Present Progressive |  |  |  |  |  |
|  | Tense). |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** Поиск дополнительной | 4 |  |  |  |  |
|  | информации по теме “Местная национальная кухня “. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.7. Разговорная практика: | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Диалоги: «Предварительный заказ», |  | 2 | 3 |  |  |  |
| Построение своего высказывания, используя речевые |  |  |  |
| «Обслуживание банкета», «Заказ ужина в | фразы и образец. Формирование навыков и умений |  |  |  |  |  |
| номер». | говорения. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.8.В баре. Предложение и выбор | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| напитков. Прошедшее продолженное время (The |  | 2 | 2 |  |  |  |
| Повторение изученной лексики. Устно-речевые |  |  |  |
| Past Progressive Tense). |  |  |  |  |  |
| упражнения по теме. Прошедшее продолженное время |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | (The Past Progressive Tense). |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.9.Разговорная практика: | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

15

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Диалоги: «У барной стойки», «В ночном баре», | Развитие навыков диалогической речи. Драматизация |  | 3 |  |  |  |
| «В специализированном безалкогольном | диалогов по теме. | 2 |  |  |  |  |
| (детском) баре». |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 3.10. Контрольная работа по теме | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| »Времена в англ.языке» |  | 2 |  |  |  |  |
| Контроль знаний и умений изученного раздела в форме |  |  |  |  |
|  | письменной работы. |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** Составление кроссворда по | 4 |  |  |  |  |
|  | теме “Напитки”. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 4. Диетическое питание** |  | **6** |  |  |  |  |
|  |  | **3** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 4.1 Диетическое питание | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Введение лексики. Чтение и перевод текста. |  |  |  |  |  |
|  | Обсуждение прочитанного. | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 4.2. Составление диетических меню и | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| предложение диетических блюд. Кулинарные |  | 2 | 2 |  |  |  |
| Повторение изученной лексики. Чтение и обсуждение |  |  |  |
| характеристики диетических блюд. | текста по теме. Анализ и выделение основной |  |  |  |  |  |
|  | информации из прочитанного. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 4.3 Разговорная практика: | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Диалоги: «Разговор с шефом ресторана», |  | 2 | 3 |  |  |  |
| Развитие навыков диалогической речи. Драматизация |  |  |  |
| «Религиозные запреты», «Лечебное меню», «В | диалогов. Существительное в функции определения. |  |  |  |  |  |
| детском кафе». | **Самостоятельная работа.** Поиск дополнительной |  |  |  |  |  |
|  | информации о диетическом питании. | 3 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 5. Специальное обслуживание** |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **10** |  |  |  |  |
|  |  | ***2*** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 5.1 Специальное обслуживание. Будущее | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| продолжительное время. |  | 2 | 2 |  |  |  |
| Чтение и перевод текста. Выделение основной |  |  |  |
|  | информации. Формирование навыков устной и |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

16

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | письменной речи. Будущее продолжительное время |  |  |  |  |  |
|  | (The Future Progressive Tense). |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 5.2 Этикет письменного общения. Письмо- | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| запрос (заказ), письмо-подтверждение. |  | 2 | 4 |  |  |  |
| Знакомство с правилом оформления письма-запроса ( |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | заказ), письма-подтверждения. Выполнение заданий по |  |  |  |  |  |
|  | теме. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 5.3 Специальное обслуживание. Заказ по | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| телефону. Настоящее законченное время. |  | 2 |  |  |  |  |
| Выполнение лексическо-грамматических упражнений. |  |  |  |  |
|  | Развитие навыков говорения. Настоящее законченное |  |  |  |  |  |
|  | время. |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** Поиск дополнительной |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | информации о спецобслуживании. | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 5.4. Диалоги: «Разговор с метрдотелем», | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| «Предварительный заказ», «Аннулирование |  | 2 | 3 |  |  |  |
| Драматизация диалогов по теме. |  |  |  |
| заказа». | Формирование навыков говорения, аудирования. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 5.5.Деньги. Расчет с посетителем. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Диалоги. Речевой этикет: выражения извинения, |  |  |  |  |  |  |
| Драматизация диалогов по теме: «Официант, счет, |  |  |  |  |  |
| сожаления. | пожалуйста», «Ошибка в счете». | 2 | 3 |  |  |  |
|  | Формирование навыков говорения, аудирования. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 6. Страна изучаемого языка** |  | **10** |  |  |  |  |
|  |  | **2** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Тема 6.1. Страноведение. Великобритания. | Чтение и перевод текста. Поиск и выделение основной |  |  |  |  |  |
| информации. Высказывание своего мнения по поводу | 2 | 2 |  |  |  |
| Географическое положение. Климат. |  |  |  |
| прочитанного. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

17

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 6.2.Политическое устройство (парламент, | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Чтение и обсуждение текста. Формирование навыков | 2 |  |
| политические партии). |  |
| говорения и чтения. | 2 |  |
|  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 6.3.Лондон-столица Великобритании | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| Просмотр презентации. Чтение и обсуждение текста. | 2 | 5 |  |
| (достопримечательности Лондона). |  |
| Выполнение заданий . |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 6.4.Традиции и обычаи. Культурная жизнь. **Содержание учебного материала** | |  |  |  |
|  |  | 2 |  |  |
|  | Введение лексических единиц по теме. Чтение и | 5 |  |
|  | обсуждение текста. Выполнение заданий по тексту. |  |  |  |
|  | Просмотр презентации. Формирование навыков анализа |  |  |  |
|  | и сравнения. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 6.5.Рестораны Лондона. Прошедшее | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| совершенное (The Past Perfect Tense). |  | 2 |  |  |
| Чтение, перевод и обсуждение текста. Выполнение | 2 |  |
|  | лексических и грамматических упражнений. |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск дополнительной |  |  |  |
|  | информации по теме **«**Традиции и обычаи. Культурная | 2 |  |  |
|  | жизнь Лондона». |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Раздел 7. Деловая поездка за рубеж |  | **12** |  |  |
|  |  | **2** |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 7.1. Подготовка к путешествию. Цель | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| поездки. Покупка авиабилета, |  | 2 | 2 |  |
| Введение лексических единиц. Чтение и обсуждение |  |
| железнодорожного билета. | текста. Составление рассказа по эталону. Ответы на |  |  |  |
|  | вопросы. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 7.2 .Путешествие на поезде, на самолете. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| Таможенный и паспортный контроль в |  | 2 | 2 |  |
| Чтение и перевод текста. Поиск и выделение основной |  |
| аэропорту. | информации. Высказывание своего мнения по поводу |  |  |  |
|  | прочитанного. Будущее совершенное время (The Future |  |  |  |
|  | Perfect Tense). |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Тема 7.3 Разговорная практика: | **Содержание учебного материала** |  |  |  |

18

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Диалоги: «Разговор о Великобритании с | Формирование навыков диалогической речи. | 2 | 3 |  |  |
| деловым партнером», «Отправляясь в деловую | Драматизация диалогов по теме: «Разговор о |  |  |  |  |
| поездку в Великобританию». | Великобритании с деловым партнером», «Отправляясь в |  |  |  |  |
|  | деловую поездку в Великобританию». |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 7.4 . Разговорная практика: | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| Диалоги: «Встреча с английским туристом в |  | 2 | 3 |  |  |
| Формирование навыков диалогической речи. |  |  |
| Москве». | Драматизация диалогов по теме: «Встреча с английским |  |  |  |  |
|  | туристом в Москве». |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 7.5 На выставке. Заказ. Виды компаний | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| США и Великобритании. | Информативное чтение по теме. Знакомство с видами | 2 | 2 |  |  |
|  | компаний. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 7.6. Оптовая и розничная торговля. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
|  | Информативное чтение. Агенты, реклама, маркетинг. |  |  |  |  |
|  | Рекламное письмо. Реклама, как карьера в США. | 2 |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Подготовить рекламу |  |  |  |  |
|  | любимого продукта “. | 2 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 8. Повторение ранее изученного** |  |  |  |  |  |
|  |  | **8** |  |  |  |
|  |  | **2** |  |  |  |
| Тема 8.1.Диалоги по предложению меню. . | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
|  | Повторение лексики и выражений. Чтение и |  |  |  |  |
|  | драматизация диалога. Диалоги по теме: в баре.. |  |  |  |  |
|  | Составление диалога по образцу. | 2 | 6 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 8.2. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| Речевой этикет: приветствия, тосты, | Повторение лексики. Чтение и перевод текста. | 2 | 3 |  |  |
| поздравления |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Тема 8.3. Повторение лексического и | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |
| грамматического материала. | Закрепление лексики и грамматики. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Систематизация изученного материала. | 2 |  |  |  |
|  | Развитие навыков письменной и устной речи |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

19

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 8.4. Контрольная работа за 2 курс обучения | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 |  |  |  |  |
|  | Повторение материала и контроль знаний по |  |  |  |  |
|  | изученному разделу. |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск информации по теме | 2 |  |  |  |  |
|  | « Кухни народов мира». |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 9. Кухни народов мира** |  | **36** |  |  |  |  |
|  |  | **10** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.1. Питание иностранных туристов в | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| России. |  | 2 |  |  |  |  |
| Введение лексики. Информативное чтение по теме. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.2 Русская национальная кухня. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Украинская национальная кухня. |  | 2 |  |  |  |  |
| Введение лексики. Чтение и перевод тематических | 2 |  |  |  |
|  | текстов. Формирование навыков анализа и сравнения. |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Написать сообщение по теме | 2 |  |  |  |  |
|  | **«** Русская национальная кухня.». |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.3 Кавказская национальная кухня. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Кулинарные характеристики блюд. |  | 2 | 2 |  |  |  |
| Введение лексики. Чтение текста. Выполнение заданий. |  |  |  |
|  | Применение знаний на практике. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.4 Дополнительные придаточные | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| предложения. Согласование времен. |  | 2 |  |  |  |  |
| Ознакомление с дополнительными придаточными |  |  |  |  |
|  | предложениями, согласованием времен. Выполнение |  |  |  |  |  |
|  | грамматических упражнений по теме. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.5 Питание англичан. Традиционные | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| английские блюда. Кулинарные характеристики. |  |  | 2 |  |  |  |
| Знакомство с питанием англичан. Чтение и обсуждение |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

20

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | тематических текстов. Формирование навыков | 2 |  |  |  |  |
|  | аудирования и говорения. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.6 Национальные напитки. Чай по- | **Содержание учебного материала** |  | 2 |  |  |  |
| английски. Определительные придаточные |  | 2 |  |  |  |  |
| Чтение тематического текста. Выделение основной |  |  |  |  |
| предложения. Союзы. | информации. Формирование навыков говорения и |  |  |  |  |  |
|  | письма. Определительные придаточные предложения. |  |  |  |  |  |
|  | Союзы. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.7 Особенности питания американцев. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Диалоги и ситуации по теме. Меню дневного |  | 2 |  |  |  |  |
| Устно-речевые упражнения по теме. Развитие навыков |  |  |  |  |
| рациона для американцев-туристов. | диалогической речи. |  |  |  |  |  |
| Распространенный американский | **Самостоятельная работа** Составление презентации по |  |  |  |  |  |
| грамматический сленг. | теме «Особенности питания американцев». | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.8. Традиционные американские блюда. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Кулинарные характеристики блюд. |  |  | 2 |  |  |  |
| Просмотр презентации к занятию. Работа с | 2 |  |  |  |
|  | аутентичным текстом. Выделение основной |  |  |  |  |
|  | информации. Формирование навыков устной и |  |  |  |  |  |
|  | письменной речи. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.9. Немецкая кухня. Кулинарные | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| характеристики блюд. Диалоги и ситуации по |  | 2 | 3 |  |  |  |
| Просмотр презентации к занятию. Работа с |  |  |  |
| теме. | аутентичным текстом. Выделение основной |  |  |  |  |  |
|  | информации. Формирование навыков диалог. речи. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Тема 9.10.Условные предложения. Согласование |  |  |  |  |  |  |
| Знакомство с грамматическим материалом по теме |  |  |  |  |  |
| времен в сложных предложениях с | «Условные предложения. Согласование времен в | 2 |  |  |  |  |
| придаточными условия. | сложных предложениях с придаточными условия». |  |  |  |  |  |
|  | Выполнение грамматических упражнений по теме. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.11. Итальянская кухня. Кулинарные | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| характеристики блюд. |  |  |  |  |  |  |
| Работа с аутентичным текстом. Выделение основной |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

21

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | информации. Беседа по теме. | 2 |  |  |  |  |
|  | Развитие навыков письменной коммуникативной речи. |  |  |  |  |  |
| Тема 9.12. Диалоги и ситуации по теме: | **Содержание учебного материала.** |  |  |  |  |  |
| «Итальянская кухня». | Чтение и драматизация диалогов. Развитие навыков | 2 |  |  |  |  |
|  | диалогической речи. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** |  |  |  |  |  |
|  | Поиск дополнительной информации по теме | 2 |  |  |  |  |
|  | “Итальянская кухня”. |  |  |  |  |  |
| Тема 9.13. Скандинавская кухня. Национальные | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| блюда. Особенности питания. Шведский стол. |  | 2 |  |  |  |  |
| Введение лексических единиц по теме. Выполнение | 2 |  |  |  |
|  | заданий. Применение знаний на практике. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.14. Французская кухня. Особенности | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| питания французов. Меню дневного рациона |  |  |  |  |  |  |
| Работа с аутентичным текстом. Выделение основной |  |  |  |  |  |
| французских туристов | 2 | 2 |  |  |  |
| информации. Беседа по теме. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Формирование навыков устной и письменной речи. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.15. Ситуации и диалоги по теме. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Придаточные предложения времени. |  |  | 3 |  |  |  |
| Развитие навыков диалогической речи. Выполнение | 2 |  |  |  |
|  | грамматических упражнений по теме. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9.16.Восточная кухня. Особенности | **Содержание учебного материала** | 2 |  |  |  |  |
| питания китайцев, корейцев, японцев, жителей | Работа с аутентичным текстом. Выделение основной |  |  |  |  |  |
| Ближнего Востока. | информации. Беседа по теме. |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Поиск дополнительной | 2 |  |  |  |  |
|  | информации по теме. |  |  |  |  |  |
| Тема 9.17**.**Составление меню дневного рациона. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Герундий. Форма, употребление. |  | 2 | 4 |  |  |  |
| Формирование навыков говорения, чтения и письма. |  |  |  |
|  | Выполнение тренировочных упражнений по теме. |  |  |  |  |  |
|  | Знакомство с герундием, его формами и употреблением. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 9**.**18. Контрольная работа по | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| теме.Герундий,причастие. |  | 2 |  |  |  |  |
| Повторение материала и контроль знаний по |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

22

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | изученному разделу. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 |  |  |  |  |
|  | Составить меню дневного рациона. |  |  |  |  |
| **Раздел 10. Гостиница** |  | **10** |  |  |  |  |
|  |  | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 10.1Ориентировка в городе. Диалоги по теме. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
|  |  | 2 |  |  |  |  |
|  | Лексика и применение лексики на практике. | 3 |  |  |  |
|  | Драматизация диалогов. Формирование навыков уст. речи |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 10.2 Формы причастия I и II в функции | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| определения в кулинарных рецептах. | Выполнение грамматических упражнений по теме. | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 10.3.Службы гостиницы. Тематические | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| диалоги. |  | 2 |  |  |  |  |
| Чтение текстов. Перевод. Пересказ. Развитие навыков |  |  |  |  |
|  | коммуникативной компетенции учащихся. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 10.4 Урегулирование жалоб в гостинице. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
| Диалоги по теме. |  | 2 | 3 |  |  |  |
| Чтение и перевод текста. Выделение основной |  |  |  |
|  | информации . Развитие навыков диалогической речи. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 10.5 Контрольная работа по теме | Контроль знаний и умений учащихся. Причастие II. | 2 |  |  |  |  |
| Страдательный залог. Предлоги обстоятельства времени. |  |  |  |  |  |
| »Причастие»**.** |  |  |  |  |  |
| **Самостоятельная работа** написание реферата по теме | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | « Гостиничный сервис». |  |  |  |  |  |
| **Раздел 11. Инструкции и руководства** |  | **6** |  |  |  |  |
|  |  | **2** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 11.1 Инструкция по технике безопасности. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 4 |  |  |  |
|  | Ознакомление с инструкцией по технике безопасности. | 2 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Чтение и обсуждение. Формирование навыков Г и ЧТ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тема 11.2. Основные правила заполнения анкет. | **Содержание учебного материала** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

23

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Написание резюме, автобиографии | Чтение и обсуждение текста. Заполнение анкет. | 2 | 4 |  |
|  | Написание резюме, автобиографии. |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа.** Заполнить анкету.Написать |  |  |  |
|  | резюме, автобиографию. | 2 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** |  |  |  |
| Тема **11.3.Итоговая контрольная работа** | Контроль знаний и умений учащихся за 3 курс. | 2 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Всего** |  | **243ч.** |  |  |
|  |  | **162ч.+** |  |  |
|  |  | **81ч.** |  |  |
|  |  |  |  |  |

24

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**“АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК”**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому**

**обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий «Страноведение»;
* грамматические таблицы;
* дидактические материалы;
* пособия для мультимедийного оборудования.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
* аудиоаппаратура.

**3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной и основной литературы**

**Основные источники:**

* 1. Агабекян И. П. Английский для средних специальных учебных заведений. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2010

1. Т.А. Английский для колледжей. - М.: «Дашков и К», 2014
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика, сборник упражнений для учащихся. –

Спб.:Каро, 2012.

1. Гринченко Н.А. ЕГЭ 2009. Английский язык. Справочник. – М.: Эксмо, 2013.
2. Романов А.С. Англо-русский и Русско-английский словари. М.: Юнвес,

2015.

**Дополнительные источники:**

* 1. Гринченко Н.А., В.И. Омельяненко. Английский язык. Справочник. М.: Эксмо, 2012.

2.Мюллер В.К. Англо-русский и Русско-английский словари. М.: Эксмо,

2011.

1. Колкер Я.М. Практическая методика обучения иностранному языку. М.: Академия, 2011.
2. Афанасьева О.В., Михеева И.В. Учебник английского языка для 10 класса – М.: «Просвещение», 2012.
3. Гроза О.Л. Английский язык нового тысячелетия. 10 класс – Обнинск: «Титул», 2012.

25

* 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ “АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК”**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины(предмета)осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий

* тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Результаты обучения** | | | **Формы и методы контроля и оценки** |
|  | **(освоенные умения, усвоенные знания)** | | | | **результатов обучения** |
| *1* | | | | | *2* |
|  | **Умения:** | | | |  |
|  | говорение: | | | | практические занятия, |
|  |  |  |  |  |  |
|  | – вести диалог (диалог–расспрос, | | | | беседа\дискуссия |
|  | диалог–обмен мнениями/суждениями, | | | |  |
|  | диалог–побуждение к действию, | | | |  |
|  | этикетный диалог и их комбинации) в | | | |  |
|  | ситуациях официального и | | | |  |
|  | неофициального общения в бытовой, | | | |  |
|  | социокультурной и учебно-трудовой | | | |  |
|  | сферах, используя аргументацию, | | | |  |
|  | эмоционально-оценочные средства; | | | |  |
|  | – рассказывать, рассуждать в связи с | | | | практические занятия, |
|  | изученной тематикой, проблематикой | | | | проектная работа, |
|  | прочитанных/прослушанных текстов; | | | | доклад |
|  | описывать события, излагать факты, | | | |  |
|  | делать сообщения; | | | |  |
|  | –создавать словесный социокультурный | | | | практические занятия, |
|  | портрет своей страны и страны/стран | | | | доклад, |
|  | изучаемого языка на основе | | | | защита реферата |
|  | разнообразной страноведческой и | | | |  |
|  | культуроведческой информации; | | | |  |
|  | аудирование: | | | | практические занятия, |
|  |  |  | |  |  |
|  | – понимать относительно полно (общий | | | | просмотр учебных фильмов, беседа об |
|  | смысл) высказывания на изучаемом | | | | увиденном, выполнение теста |
|  | иностранном языке в различных | | | |  |
|  | ситуациях общения; | | | |  |
|  | – понимать основное содержание | | | | практические занятия, |
|  | аутентичных аудио- или видеотекстов | | | | просмотр видеофильмов, беседа об |
|  | познавательного характера на темы, | | | | увиденном, выполнение теста |
|  | предлагаемые в рамках курса, | | | |  |
|  | выборочно извлекать из них | | | |  |
|  | необходимую информацию; | | | |  |
|  | – оценивать важность/новизну | | | | практические занятия |
|  | информации, определять свое | | | | ситуативная беседа |
|  | отношение к ней; | | | |  |
|  | чтение | | | | практические занятия, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | – читать аутентичные тексты разных | | просмотровое и поисковое чтение |
|  | стилей (публицистические, | | газетных, журнальных статей (со |
|  | художественные, научно-популярные и | | словарём, без словаря) |
|  | технические), используя основные виды | |  |
|  | чтения (ознакомительное, изучающее, | |  |
|  | просмотровое/поисковое) в зависимости | |  |
|  | от коммуникативной задачи; | |  |
|  | письменная речь |  | практические занятия |
|  | – описывать явления, события, излагать | | сочинение, |
|  | факты в письме личного и делового | | доклад, |
|  | характера; | | реферат |
|  | – заполнять различные виды анкет, | | практические занятия, |
|  | сообщать сведения о себе в форме, | | резюме, |
|  | принятой в стране/странах изучаемого | | письмо |
|  | языка; | |  |
|  | **Знания:** | |  |
|  | – значения новых лексических единиц, | | практические занятия, |
|  | связанных с тематикой данного этапа и | | монологическая речь, |
|  | с соответствующими ситуациями | | диалогическая речь |
|  | общения; | |  |
|  | – языковой материал: идиоматические | | практические занятия, |
|  | выражения, оценочную лексику, | | диалогическая речь, |
|  | единицы речевого этикета и | | полилог |
|  | обслуживающие ситуации общения в | |  |
|  | рамках изучаемых тем; | |  |
|  | – новые значения изученных | | практические занятия, |
|  | глагольных форм (видо-временных, | | тестирование, |
|  | неличных), средства и способы | | контрольная работа |
|  | выражения модальности; условия, | |  |
|  | предположения, причины, следствия, | |  |
|  | побуждения к действию; | |  |
|  | – лингвострановедческую, | | практические занятия, |
|  | страноведческую и социокультурную | | монологическая речь, |
|  | информацию, расширенную за счет | | диалогическая речь, |
|  | новой тематики и проблематики | | полилог |
|  | речевого общения; | |  |
|  | – тексты, построенные на языковом | | практические занятия, |
|  | материале повседневного и | | письмо |
|  | профессионального общения, в том | |  |
|  | числе инструкции и нормативные | |  |
|  | документы по профессиям и | |  |
|  | специальностям СПО | |  |
|  |  |  |  |

27