

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

**По профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Бохан  
2018**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии

Руководитель МК \_\_\_\_\_ (Е.В.Бодоева)

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018г.

Программа общеобразовательного цикла  
«Иностранный язык»

Программа составлена на основании:

Образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180).

**Организация – Разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум».

**Разработчики:**

Григорьева Варвара Эдуардовна, преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

**Рецензент:**

МБОУ «Боханская СОШ № 1»                      Зам. по УВР                      М.В. Балдынова

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Иностранный язык

### 1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

**260807 Технология продукции общественного питания**

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся -210 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -162 часа;
- самостоятельной работы обучающихся - 48 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	186
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	155
в том числе:	
практические занятия	155
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	31
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный (английский) язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Покупки</b>		27	
	<b>Содержание учебного материала:</b> Лексический минимум. Термины и понятия. Новая лексика, словообразовательные элементы. Артикль. Множественное число существительных. Падеж существительных. Настоящее простое время. Конструкция there is/there are. Местоимение. Тематический текст. Просмотровое чтение, поисковое чтение. Аудирование. Технология перевода спецтекстов со словарем. Монологическая речь. Диалогическая речь. Связное высказывание на тему.		3
	<b>Практические занятия:</b> 1. Изучение лексического материала: Продуктовые магазины. 2. Активизация лексики, описывающей качества товаров. 3. Развитие диалогических навыков: Продуктовые магазины. Покупка товаров. 4. Связное высказывание на тему: В супермаркете. Основные продукты питания. 5. Составление монологического высказывания: В овощном магазине (овощи, фрукты, ягоды). 6. Изучение грамматического материала: Артикль. 7. Работа с тематическим текстом: Мясо и птица. 8. Изучение грамматического материала: Множественное число существительных. 9. Технология перевода спецтекста со словарем: Рыба и морепродукты. 10. Изучение грамматического материала: Падеж существительных. 11. Связное высказывание на тему : Бакалейные товары. 12. Изучение грамматического материала: Настоящее простое время. 13. Употребление в речи конструкции there is/there are. Выпечка 14. Активизация лексики: Молочные продукты. 15. Изучение грамматического материала: Местоимение. 16. Развитие навыков просмотрового чтения: Сладости. 17. Изучение лексики: Количества продуктов. 18. Построение монологического высказывания: Покупки в Британии. Покупка различных товаров, их наименования. 19. Выражение отношения к походу по магазинам. Правила, которыми вы руководствуетесь при покупке различных товаров. 20. Обобщение и систематизация ЗУН по разделу. Подготовка к контрольной работе.	20	
	<b>Контрольные работы:</b>	2	

	<p><b>Самостоятельная работа:</b>          Выполнение лексико-грамматических упражнений; Перевод текстов;          Подготовка сообщений по теме;          Выполнение упражнений на понимание содержания текста; Составление рассказов, диалогов;          Написание мини-сочинений.</p>	5	
<p><b>Раздел 2. В ресторане</b></p>		26	
	<p><b>Содержание учебного материала:</b>          Лексический минимум. Термины и понятия. Новая лексика, словообразовательные элементы.          Причастие прошедшего времени. Прошедшее простое время. Глаголы to be/to have в Простом прошедшем времени. Модальные глаголы. Повелительное наклонение. Местоимения many/much, a lot of/few, little/a little.          Тематический текст. Просмотровое, поисковое чтение. Аудирование. Технология перевода спецтекстов со словарем.          Монологическая речь. Диалогическая речь. Связное высказывание на тему.</p>		3
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение упражнений по изучению и закреплению лексики. Ресторан быстрого питания.</li> <li>2. Работа с тематическим текстом: В китайском ресторане.</li> <li>3. Изучение грамматического материала: Причастие прошедшего времени.</li> <li>4. Составление монологического высказывания: В кафе самообслуживания.</li> <li>5. Изучение грамматического материала: Прошедшее простое время.</li> <li>6. Выполнение грамматических заданий. Меню ресторана.</li> <li>7. Развитие аудитивных навыков: выполнение заданий на основе услышанного текста. Общепринятые правила поведения и темы для разговора в ресторане.</li> <li>8. Активизация грамматического материала: Прошедшее простое время.</li> <li>9. Активизация грамматического материала: Глаголы to be/to have в Простом прошедшем времени.</li> <li>10. Выполнение упражнений на повторение изученного.</li> <li>11. Развитие навыков поискового чтения. Приём пищи: закуски, вторые блюда.</li> <li>12. Составление связного высказывания на тему: Приём пищи: рыбные и мясные блюда; блюда из домашней птицы, блюда из яиц.</li> <li>13. Изучение грамматического материала: Модальные глаголы.</li> <li>14. Составление монологического высказывания: Приём пищи: супы, напитки.</li> <li>15. Изучение грамматического материала: Повелительное наклонение.</li> <li>16. Развитие диалогических навыков: Правила этикета (пунктуальность, одежда, прощание и уход). Местоимения many/much, a lot of/few, little/a little.</li> <li>17. Подготовка сообщения по теме: Традиции посещения мест общественного питания в России и странах изучаемого языка.</li> </ol>	18	

	18. Обобщение и систематизация ЗУН по теме. Подготовка к контрольной работе.		
	<b>Контрольные работы:</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	6	
	выполнение лексико-грамматических упражнений; выполнение упражнений на понимание содержания текста; перевод текстов; подготовка сообщений по теме; составление рассказов, диалогов; написание мини-сочинений.		
		24	
<b>Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании?</b>			
	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	Лексический минимум. Термины и понятия. Новая лексика, словообразовательные элементы. Будущее простое время. Конструкция to be going to do smth. Степени сравнения прилагательных. Многозначность глаголов shall/will/would. Словообразование. Тематический текст. Просмотровое, поисковое чтение. Аудирование. Технология перевода спецтекстов со словарем. Монологическая речь. Диалогическая речь. Связное высказывание на тему.		
	<b>Практические занятия:</b>	16	
	1. Выполнение упражнений по закреплению новой лексики. Как едят американцы?		
	2. Развитие аудитивных навыков: выполнение заданий на основе услышанного текста. Что едят англичане?		
	3. Составление связного высказывания на тему: Британская кухня. Любимые блюда.		
	4. Изучение грамматического материала: Будущее простое время.		
	5. Работа с тематическим текстом: Английский завтрак.		
	6. Активизация грамматического материала: Конструкция to be going to do smth.		
	7. Развитие навыков просмотрового чтения: Ирландская еда.		
	8. Изучение грамматического материала: Степени сравнения прилагательных.		
	9. Активизация грамматического материала: Многозначность глаголов shall/will/would. Английский обед.		
	10. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Значимость чая для британцев.		
	11. Работа с тематическим текстом: Напитки.		
	12. Построение связных высказываний по теме: Значение хороших манер для англичан и для американцев.		
	13. Обозначение различий в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка.		

	14. Изучение грамматического материала: Словообразование.		
	15. Обобщение и систематизация ЗУН по курсу.		
	16. Подготовка к зачёту.		
	<b>Контрольные работы (зачёт):</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений; выполнение упражнений на понимание содержания текста; перевод текстов; подготовка сообщений по теме; составление рассказов, диалогов; написание мини-сочинений.	6	
<b>Раздел 4. Русская кухня</b>		<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b> Лексический минимум. Термины и понятия. Новые словообразовательные элементы. Пассивный (страдательный) залог. Союзы either...or/neither...nor. Существительное в функции определения. Многозначность слов. Словообразование. Тематический текст. Поисковое чтение, просмотровое чтение. Аудирование. Технология перевода спецтекстов со словарем. Монологическая речь. Диалогическая речь. Связное высказывание на тему.		3
	<b>Практические занятия:</b>	12	
	1. Выполнение упражнений по закреплению новой лексики: Особенности русской кухни.		
	2. Работа с тематическим текстом: Традиционные блюда России и стран изучаемого языка. Профессиональные глаголы.		
	3. Изучение грамматического материала: Пассивный (страдательный) залог. Меню в русском стиле. Основные блюда.		
	4. Составление праздничного меню. Союзы either...or/neither...nor.		
	5. Выполнение лексико-грамматических упражнений: Вкусы и качества блюд.		
	6. Развитие аудитивных навыков. Выполнение заданий на основе услышанного текста: Закуски.		
	7. Развитие навыков просмотрового чтения: Первые блюда. Существительное в функции определения.		
	8. Развитие навыков поискового чтения: Мясная и рыбная продукция.		
	9. Работа с текстом: Блюда из картофеля. Многозначность слов.		
	10. Составление диалогического высказывания: В ресторане русской кухни. Словообразование.		
	11. Работа с тематическим текстом: Напитки.		
	12. Обобщение и систематизация ЗУН по теме. Подготовка к контрольной работе.		
	<b>Контрольные работы:</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений;	4	

	выполнение упражнений на понимание содержания текста; перевод текстов; подготовка сообщений по теме; составление рассказов, диалогов; написание мини-сочинений.		
<b>Раздел 5. Приготовление пищи</b>		<b>21</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b> Лексический минимум. Термины и понятия. Новые словообразовательные элементы. Причастие настоящего времени. Продолженное время. Местоимения every/each, other/another, one/ones. Числительные. Тематический текст. Ознакомительное чтение, изучающее чтение. Аудирование. Технология перевода спецтекстов со словарем. Монологическая речь. Диалогическая речь. Связное высказывание на тему.		3
	<b>Практические занятия:</b>	<b>14</b>	
	1. Изучение лексики по теме: Способы приготовления пищи. Действия при приготовлении пищи.		
	2. Изучение новой лексики: Меры веса.		
	3. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия.		
	4. Изучение грамматического материала: Причастие прошедшего времени. Виды теста и изделия из него.		
	5. Работа с тематическим текстом: Приготовление булочек.		
	6. Составление связного высказывания на тему: Снятие пробы с пищи. Качество блюд, их вкусовые достоинства.		
	7. Перевод кулинарных рецептов. Любимые блюда и рецепты их приготовления.		
	8. Изучение грамматического материала: Продолженное время. Первые блюда.		
	9. Работа с тематическим текстом: Мясные и рыбные блюда.		
	10. Изучение грамматического материала: Числительные. Гарниры. Специи и соусы.		
	11. Изучение лексики: Приготовление салатов. Местоимения every/each, other/another, one/ones.		
	12. Развитие навыков ознакомительного чтения: Смешанная кухня. Закуски, напитки.		
	13. Развитие аудитивных навыков. Выполнение заданий на основе услышанного текста: Сервировка стола.		
	14. Обобщение и систематизация ЗУН по теме. Подготовка к контрольной работе.		
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>5</b>	
	выполнение лексико-грамматических упражнений; перевод текстов; выполнение упражнений на понимание содержания текста; составление рассказов, диалогов; написание мини-сочинений;		

<b>Раздел 6. Обслуживание</b>	подготовка сообщений по теме.	<b>21</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b> Лексический минимум. Термины и понятия. Новые словообразовательные элементы. Настоящее совершенное время. Прошедшее совершенное время. Будущее совершенное время. Многозначность глаголов to be/to have. Предлоги. Тематические тексты. Просмотровое, ознакомительное, поисковое, изучающее чтение. Технология перевода спецтекстов со словарем. Аудирование. Монологическая речь. Диалогическая речь. Связное высказывание на тему.		3
	<b>Практические занятия:</b> 1. Технология перевода спецтекстов со словарем. 2. Пробный перевод текстов с родного языка на иностранный. 3. Изучение и отработка основных лексических единиц и терминов. 4. Изучение грамматического материала: Настоящее совершенное время. Французские заимствования. 5. Активизация фраз речевого этикета в речи. 6. Изучение грамматического материала: Прошедшее совершенное время. Организация сферы обслуживания. 7. Построение связного высказывания по теме: Предприятия и персонал предприятий общественного питания в России и странах изучаемого языка. 8. Изучение грамматического материала: Будущее совершенное время. Предметы посуды. 9. Развитие навыков ознакомительного чтения: Сервировка стола. Предлоги. 10. Составление праздничного меню для различных событий. Многозначность глаголов to be/to have. 11. Составление диалогического высказывания: Прием гостей. Этикет и правила поведения за столом. 12. Развитие аудитивных навыков. Выполнение заданий на основе услышанного текста: Пища, которую едят руками. 13. Работа с тематическим текстом :Семейный обед. 14. Обобщение и систематизация ЗУН по курсу. Подготовка к зачёту.	14	
	<b>Контрольные работы (зачёт):</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексико-грамматических упражнений; выполнение упражнений на понимание содержания текстов; перевод текстов; составление рассказов, диалогов; написание мини-сочинений; подготовка сообщений по теме.	5	
<b>Раздел 7. Деловое общение в профессиональной сфере</b>		<b>36</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>		3



	<p>Лексический минимум. Речевые клише, штампы. Новая лексика.          Инфинитив. Герундий. Причастие II. Тематические тексты диалогического характера. Просмотровое, ознакомительное, поисковое, изучающее чтение. Технология перевода спецтекстов со словарем. Аудирование. Диалогическая речь. Монологическая речь. Связный диалог.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	26	
	<p>1. Построение монологического высказывания по теме: Образование, обучение.</p>		
	<p>2. Работа с тематическим текстом: Профессии и специальности.</p>		
	<p>3. Построение диалогического высказывания: Межличностные отношения.</p>		
	<p>4. Построение связных высказываний по теме: Профессиональный рост, карьера.</p>		
	<p>5. Отработка новой лексики по теме.</p>		
	<p>6. Развитие навыков диалогической речи: Устройство на работу.</p>		
	<p>7. Изучение грамматического материала: Инфинитив.</p>		
	<p>8. Выражение согласия, несогласия; высказывание и запрашивание мнения; аргументация, контраргументация; просьба о помощи, предложение помощи (функциональный язык).</p>		
	<p>9. Использование речевых клише при собеседовании.</p>		
	<p>10. Изучение грамматического материала: Герундий.</p>		
	<p>11. Заполнение бланка заявления при устройстве на работу.</p>		
	<p>12. Составление диалога :В поисках работы.</p>		
	<p>13. Написание автобиографии.</p>		
	<p>14. Изучение грамматического материала: Причастие II.</p>		
	<p>15. Работа с тематическим текстом: В поисках своего пути.</p>		
	<p>16. Дискуссия по теме: Моя профессия – технолог общественного питания.</p>		
	<p>17. Написание резюме.</p>		
	<p>18. Развитие аудитивных навыков. Выполнение заданий на основе услышанного текста: Как я стал поваром.</p>		
	<p>19. Составление монологического высказывания на тему: Планирование времени. Рабочий день.</p>		
	<p>20. Выполнение заданий на развитие навыков диалогической речи.</p>		
	<p>21. Связное высказывание на тему: Карьера. Успех.</p>		
	<p>22. Тренировка навыков устной речи: Планы на будущее.</p>		
	<p>23. Составление деловой переписки.</p>		
	<p>24. Работа с текстом диалогического характера: Моё призвание.</p>		
	<p>25. Обобщающее повторение :Устройство на работу:</p>		
	<p>26. Подготовка к контрольной работе по теме.</p>		
	<p><b>Контрольные работы:</b></p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p>	8	
	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений;          выполнение упражнений на понимание содержания текстов;          перевод текстов;          написание мини-сочинений;          подготовка сообщений по теме;          работа с диалогами; составление и заучивание диалогов.</p>		

<b>Раздел 8. Здоровое питание</b>		37	
	<b>Содержание учебного материала:</b>		3
	Лексический минимум. Речевые клише, штампы. Новая лексика. Сложное дополнение. Сложноподчинённое предложение. Условные предложения. Согласование времён. Неправильные глаголы. Тематические тексты диалогического характера. Просмотровое, ознакомительное, поисковое, изучающее чтение. Технология перевода спецтекстов со словарем. Аудирование. Диалогическая речь. Связный диалог. Монологическая речь.		
	<b>Практические занятия:</b>	26	
	1. Активизация лексики по теме: Здоровая пища.		
	2. Изучение новой лексики по теме.		
	3. Составление связного высказывания по теме: Необходимые питательные вещества.		
	4. Работа с тематическим текстом: Витамины, минералы, добавки.		
	5. Изучение грамматического материала: Согласование времён.		
	6. Выполнение грамматических упражнений.		
	7. Развитие навыков изучающего чтения: Рацион.		
	8. Изучение грамматического материала: Сложное дополнение.		
	9. Работа с текстом: Вегетарианизм.		
	10. Построение диалогического высказывания: Преимущества вегетарианизма.		
	11. Выполнение заданий на развитие навыков диалогической речи.		
	12. Развитие навыков просмотрового чтения: Калории.		
	13. Подсчёт калорий.		
	14. Изучение грамматического материала: Сложноподчинённое предложение.		
	15. Дискуссия по теме: Диеты.		
	16. Развитие навыков монологической речи.		
	17. Изучение грамматического материала: Условные предложения.		
	18. Выполнение грамматических упражнений.		
	19. Развитие аудитивных навыков. Выполнение заданий на основе услышанного текста: Как сбросить лишний вес.		
	20. Перевод текста: Снижаем холестерин.		
	21. Работа с текстом диалогического характера: Как оставаться здоровым.		
	22. Работа с тематическим текстом: Морские овощи.		
	23. Активизация грамматического материала: Неправильные глаголы.		
	24. Выполнение грамматических упражнений.		
	25. Обобщающее повторение по разделам.		
	26. Подготовка к зачету.		
	<b>Контрольные работы (дифференцированный зачет):</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	9	

	Выполнение лексико-грамматических упражнений; работа с диалогами; составление и заучивание диалогов; перевод текстов; написание мини-сочинений; подготовка сообщений по теме; выполнение упражнений на понимание содержания текстов.		
Примерная тематика курсовой работы (проекта)		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		-	
	<b>Всего</b>	<b>186</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка; мастерских и лабораторий не предусмотрено.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска, наглядные пособия (учебники, словари, плакаты, стенды, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран, аудио/видеомагнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: не предусмотрено.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: не предусмотрено.

#### **1.2. Информационное обеспечение обучения:**

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

##### *Основные источники:*

1. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т. Безкоровайна, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик / - М.: Академия, 2012.-256с.
2. Агабекян И. П. Английский язык / И.П. Агабекян.- Изд. 21-е, стер.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.-318с. (среднее профессиональное образование).
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык. Учебное пособие. – М: ФИРО,11-е изд., стер., испр., 2012.- 336с.
4. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса = English for the Hotel Industry. Учеб. пособие: – М.: Просвещение, 2012.-144с.
5. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: «Академия»,2010. - 320с.

##### *Дополнительные источники:*

1. Англо-русские разговорники, словари, английская литература, газеты, журналы.
2. Выборова Г.Е. Easy English: Базовый курс: Учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов.- М.:АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2007.-384с.

3. Карпова Т. А., Восковская А. С. Английский язык для средних специальных учебных заведений. Учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005.-384с.
4. Кравцова Л. И. Английский язык для средних специальных учебных заведений. – Учебник – М.: Высшая школа, 2002.
5. Английский язык: учебник для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений / В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 9-е изд. – М.: Просвещение, 2007. – 351с.
6. Старков А.П. Английский язык: Учеб. Для 10-11-го кл. общеобразоват. учреждений. - М.:ООО «Издательство АСТ»,2003.-391с.

### **Литература по состоянию на 25.08.2017**

#### ***Основные источники:***

1. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т. Безкорвайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик / - М.: Академия, 2017.-256с.
2. Агабекян И. П. Английский язык / И.П. Агабекян.- Изд. 22-е, стер.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2013.-318с. (среднее профессиональное образование).
3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык. Учебное пособие. – М: ФИРО,11-е изд., стер., испр., 2012.- 336с.
4. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса = English for the Hotel Industry. Учеб. пособие: – М.: Просвещение, 2012.-144с.
5. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: «Академия»,2016. - 320с.
6. Русско-английский и англо-русский словарь (по системе С. Флеминга). – 2-е изд. испр. и доп. – СПб: ООО «Виктория плюс» 2013. – 768 с.

#### ***Дополнительные источники:***

1. Выборова Г.Е. Easy English: Базовый курс: Учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов.- М.:АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2007.-384с.
2. Карпова Т. А., Восковская А. С. Английский язык для средних специальных учебных заведений. Учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005.-384с.
3. Кравцова Л. И. Английский язык для средних специальных учебных заведений. – Учебник – М.: Высшая школа, 2002.
4. Английский язык: учебник для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений / В.П. Кузовлев, Н.М. Лапа, Э.Ш. Перегудова и др. – 9-е изд. – М.: Просвещение, 2007. – 351с.

5. Старков А.П. Английский язык: Учеб. Для 10-11-го кл. общеобразоват. учреждений. - М.:ООО «Издательство АСТ»,2003.-391с.

### **Ресурсы ЭБС «IPRbooks»**

#### **Английский язык**

1. Алибекова А.З. Учебно-методическое пособие по английскому языку для самостоятельной работы студентов I курса уровня неязыковых специальностей [Электронный ресурс]: методическое пособие для самостоятельной работы студентов I курса/ Алибекова А.З.— Электрон. текстовые данные.— Астана: Казахский гуманитарно-юридический университет, 2016.— 50 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49574.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Английский язык [Электронный ресурс]: стандартизация и метрология. Учебное пособие/ Л.Ю. Витрук [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.— 88 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50627.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Бессонова Е.В. Professional English in Use [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие/ Бессонова Е.В., Раковская Е.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62611.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Гаврилова Ю.В. Английский язык. Texts and topics for discussion [Электронный ресурс]: сборник текстов и тем для обсуждения. Учебно-методическое пособие/ Гаврилова Ю.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский гуманитарный университет, 2015.— 45 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50660.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Жилкина Т.В. Времена английского глагола [Электронный ресурс]/ Жилкина Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Виктория плюс, 2016.— 117 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58085.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Кириллова И.К. Грамматика английского языка. Сборник упражнений [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие/ Кириллова И.К., Бессонова Е.В., Просяновская О.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2016.— 147 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48039.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Лемешко Е.Ю. Английский язык в дидактических целях обеспечения учебного процесса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Лемешко Е.Ю., Французская Е.О.— Электрон. текстовые данные.— Томск: Томский политехнический университет, 2015.— 86 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55186.html>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Нестерова Н.Б. Английский язык. Food technology [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нестерова Н.Б.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 111 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65784.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Речевой практикум по английскому языку. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.А. Дрюченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64413.html>.— ЭБС «IPRbooks»
10. Речевой практикум по английскому языку. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.А. Дрюченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016.— 156 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64414.html>.— ЭБС «IPRbooks»
11. Сложное предложение = The Complex Sentence [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2016.— 88 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/59651.html>.— ЭБС «IPRbooks»
12. Христофорова Г.А. Business English [Электронный ресурс]: методические рекомендации/ Христофорова Г.А., Гончаренко Е.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2016.— 73 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65654.html>.— ЭБС «IPRbooks»
13. Янкина Н.В. Иноязычная профессиональная коммуникация [Электронный ресурс]: практикум/ Янкина Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 98 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61361.html>.— ЭБС «IPRbooks»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Преподаватель, реализующий подготовку по учебной дисциплине обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений, демонстрируемых обучающимся знаний, умений и навыков.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся должен <b>уметь</b> : - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и	<b>Текущий контроль</b> : - оценивание переводов, сообщений, монологической и диалогической речи;

повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты	- проверка качества выполнения упражнений, написания словарных диктантов;
---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

<p>профессиональной направленности;  - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнят словарный запас</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентация творческих заданий;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- тестирование по теме;</li> <li>- индивидуальный опрос</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольная работа</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p>Обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</li> </ul>	

