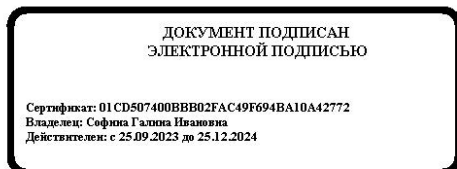


**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2021 г.
Приказ № 3 от 09.06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	1
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и Туризм.

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

дисциплина является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

1.3.1. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- *значение новых лексических единиц*, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик – клише речевого этикета, отражающих особенности культуры стран/стран изучаемого языка;
- *значение изученных грамматических явлений* в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);
- *страноведческую информацию*, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

в области говорения

- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;
- рассказать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

в области аудирования

- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

в области чтения

- читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

в области письменной речи

- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

владеть способами познавательной деятельности

- ***применять информационные умения***, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;
- ***понимать*** контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;
пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом; прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180 часов**
- лекций **20 часов**
- практических занятий **150 часов**
- самостоятельной работы обучающегося **10 часов**

1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы

дисциплины: отсутствует

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	180
в том числе:	
- лекции	20
- практические занятия	150
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

II курс III-IV семестры

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Покупки.		2/ 20/ 2	
	Содержание учебного материала Виды торговых учреждений. Построение супермаркета. Продуктовый магазин. Непродовольственные товары. Грамматика: «The Present Simple Tense».	24	2
	<u>Лекции</u> Лекция 1 Представление темы. Введение новой лексики по теме «Покупки». Лекция 2 Виды торговых учреждений, отделы гипермаркета.	2	
	<u>Практические занятия:</u> 1/ ПЗ №1 Речевой этикет. Формы обращения. Составление тематического словаря. 2/ ПЗ №1 Чтение текста «В супермаркете». Работа с текстом. 3/ ПЗ №1 Выполнение упражнений по теме «В супермаркете». 4/ ПЗ №1 Выполнение лексических упражнений по теме «Покупки». 5/ ПЗ №2 Говорение. Диалог «Мамин помощник». Статья. 6/ ПЗ №2 Множественное число имен существительных. 7/ ПЗ №2 Говорение. Диалог «По магазинам». Падеж существительных. 8/ ПЗ №3 Составление тематического словаря. Чтение текста «На восточном рынке». 9/ ПЗ №3 Работа с текстом «На восточном рынке». Выполнение упражнений. 10/ ПЗ №3 Настоящее простое (неопределенно) время. Типы вопросов. 11/ ПЗ №3 Говорение. Диалог «В овощном магазине». Выполнение	20	

	<p>упражнений.</p> <p>12/ ПЗ №4 Аудирование «Что где продается». Выполнение упражнений.</p> <p>13/ ПЗ №4 Глагол to be в Present Simple. Пословицы, загадки по теме «Покупки».</p> <p>14/ ПЗ №4 Работа с текстом «Чтение продуктовых этикеток». Глагол to have в Present Simple.</p> <p>15/ ПЗ №4 Говорение. Диалог «В супермаркете». Конструкция there is/there are.</p> <p>16/ ПЗ №5 Работа с текстом «Магазины в Британии». Местоимение. Шутки, стихи по теме «Покупки». Чтение текста «Фрукты».</p> <p>17/ ПЗ №5 Выполнение грамматических упражнений по теме «The Present Simple».</p> <p>18/ ПЗ №5 Письмо. Составление диалогов.</p> <p>19/ ПЗ №5 Шутки, стихи по теме «Покупки». Чтение текста «Фрукты».</p> <p>20/ ПЗ №5 Тест по теме 1.</p>		
	<p><u>Самостоятельная работа обучающихся:</u></p> <p><u>СР№1</u> Выполнение упражнений по теме «Покупки».</p>	2	
Тема 2 В ресторане		2/ 18 /1	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды ресторанов. Меню кафе. Столовый этикет.</p> <p>Грамматика: Модальные глаголы. Местоимения many, much, a lot of, few, a few, little, a little.</p>	21	2
	<p>Лекции:</p> <p>Лекция №3 Представление темы «В ресторане». Ведение новой лексики.</p> <p>Лекция №4 Виды ресторанов и их особенности.</p>	2	

	<p><u>Практические занятия:</u> 1/ ПЗ №6 Чтение текста «Где поесть в Москве». Работа с текстом 2/ ПЗ №6. Выполнение упражнений по теме «Где поесть в Москве». 3/ ПЗ №6 Выполнение упражнений по теме «В ресторане». 4/ ПЗ №7 Говорение. Диалоги «В кафе самообслуживания», «Легкая закуска». Причастие прошедшего времени. 5/ ПЗ №7 Прошедшее простое (неопределенное) время. 6/ ПЗ №7 Составление тематического словаря. Чтение текста «В столовой колледжа». Работа с текстом. 7/ ПЗ №8 Письмо. Составление меню кафе. 8/ ПЗ №8 Работа с текстом «Нужно ли тебе есть три раза в день?». Глагол to be в Past Simple. 9/ ПЗ №8 Аудирование. «Жевательная резинка». Выполнение упражнений. 10/ ПЗ №8 Говорение. Диалог «Буфет в офисе». Глагол to have в Past Simple. 11/ ПЗ №9 Модальные глаголы. Выполнение грамматических упражнений. 12/ ПЗ №9 Говорение. Диалоги «В ресторане», «Что бы ты хотел поесть?». Выполнение упражнений. 13/ ПЗ №9 Работа с текстом «Полезные советы. Обедая в ресторане». Повелительное наклонение. 14/ ПЗ №9 Письмо. Составление диалогов. 15/ ПЗ №9 Работа с текстом «Из истории слова. «Хот Дог». Местоимения many, much, a lot of, few, a few, little, a little. 16/ ПЗ №10 Шутки, пословицы, загадки по теме «В ресторане». 17/ ПЗ №10 Чтение текста «Полезность сока». Выполнение упражнений. 18/ ПЗ №10 Тест по теме 2.</p>	18	
	<p><u>Самостоятельная работа обучающихся:</u> СР №2 Выполнение упражнений по теме «В ресторане».</p>	1	
<p>Тема 3 Еда в США и Великобритании.</p>		2/ 16/1	
	<p>Содержание учебного материала Еда в США и Великобритании. Традиции. Особенности. Национальные блюда. Составление меню.</p>	19	2

	<u>Лекции:</u> Лекция №5 Представление темы «Еда в США и Великобритании». Лекция №6 Национальная кухня в Великобритании и США.	2	
	<u>Практические занятия:</u> 1/ ПЗ №11 Речевой этикет. Просьбы. Приглашение. Составление тематического словаря. 2/ ПЗ №11 Чтение текста «Как едят американцы?». Работа с текстом. 3/ ПЗ №11 Письмо. Выполнение упражнений по теме «Как едят американцы?». 4/ ПЗ №11 Выполнение лексических упражнений по теме «Еда в США и Великобритании?». 5/ ПЗ №12 Будущее простое время. 6/ ПЗ №12 Диалог «Английский завтрак». Конструкция to be going to do smth. 7/ ПЗ №12 Составление тематического словаря. Чтение текста «Что едят англичане?». 8/ ПЗ №12 Говорение. Диалог «Собираемся в паб». Работа с текстом «Что едят англичане?». 9/ ПЗ №13 Степени сравнения прилагательных. Выполнение грамматических упражнений. 10/ ПЗ №13 Составление тематического словаря. Чтение текста «Британская кухня». 11/ ПЗ №13 Работа с текстом «Британская кухня». 12/ ПЗ №14 Это интересно знать. Чтение текста «Шафран». Многозначность глагола shall. 13/ ПЗ №14 Полезные советы. «Английский обед», «Напитки». Многозначность глагола will. 14/ ПЗ №14 Выполнение упражнений. 15/ ПЗ №15 Повторение лексики и грамматики. Подготовка к тесту. 16/ ПЗ №15 Итоговый тест.	16	
	<u>Самостоятельная работа обучающихся:</u> СР №3 Составление сообщения «Национальная кухня Великобритании и США».	1	
Всего за II курс:		64/ 6/ 54 /4	

III курс

Тема 4. Русская кухня		2/ 23/2	
	Содержание учебного материала Национальные блюда русской кухни. Технологии приготовления. Грамматика: Пассивный залог. Союзы either ... or, neither ... nor.	27	2
	Лекции: Лекция №7 Представление темы «Русская кухня». Лекция №8 Введение новой лексики.	2	
	<u>Практические занятия:</u> 1/ ПЗ №16 Речевой этикет. Согласие. Несогласие. Отказ. Составление тематического словаря. 2/ ПЗ №16 Чтение текста «Русская кухня». Работа с текстом. 3/ ПЗ №16 Выполнение упражнений по теме «Русская кухня». 4/ ПЗ №16 Выполнение упражнений по теме «Русская кухня». 5/ ПЗ №17 Выполнение лексических упражнений по теме «Русская кухня». 6/ ПЗ №17 Говорение. Диалог «Русская кухня». Пассивный (страдательный) залог. 7/ ПЗ №18 Русская кухня. Супы. Составление рецептов. 8/ ПЗ №18 Русская кухня. Вторые блюда. Составление рецептов. 9/ ПЗ №18 Русская кухня. Пельмени. История блюда. 10/ ПЗ №18 Русская кухня. Блюда из грибов и рыбы. 11/ ПЗ №18 Русская кухня. Пирог, блины, оладьи, расстегаи, курники, бублики и баранки. 12/ ПЗ №18 Русская кухня. Напитки. Квас, морс, сбитень и кисель. 13/ ПЗ №19 Составление тематического словаря. Чтение текста «Фирменные блюда русской кухни». Работа с текстом. 14/ ПЗ №19 Выполнение упражнений по теме «Фирменные блюда русской кухни». 15/ ПЗ №19 Говорение. Диалог «В ресторане».	23	

	<p>16/ ПЗ № 20 Союзы either ... or, neither ... nor. Выполнение грамматических упражнений.</p> <p>17/ ПЗ №20 Выполнение грамматических упражнений.</p> <p>18/ ПЗ №21 Письмо. Составить заказ обеда в ресторане «Русский стиль».</p> <p>19/ ПЗ №21 Чтение текстов по теме «Русская кухня».</p> <p>20/ ПЗ №21 Выполнение упражнений к текстам.</p> <p>21/ ПЗ №22 Подготовка к тесту.</p> <p>22/ ПЗ №22 Тест по теме «Русская кухня».</p> <p>23/ ПЗ №22 Тест по теме «Русская кухня».</p>		
	<p><u>Самостоятельная работа обучающихся:</u> СР №4 Составление меню ресторана «Русская кухня».</p>	2	
Тема5. Приготовление пищи.		2/ 22 /1	
	<p>Содержание учебного материала Приготовление пищи. Подготовка к празднику. Молекулярная пища. Технологии приготовления блюд. Рецепты. Грамматика: The Present Continuous Tense</p>	25	2
	<p>Лекции: Лекция №9 Представление темы. Лекция №10 Введение новой лексики и речевых клише.</p>	2	
	<p>Практические занятия: 1/ ПЗ №23 Чтение текста «Подготовка к вечеру». Работа с текстом. 2/ ПЗ №23 Выполнение упражнений по теме «Подготовка к вечеру». 3/ ПЗ №23 Выполнение лексических упражнений по теме «Приготовление пищи». 4/ ПЗ №24 Говорение. Диалог. «Приготовление голубцов». Причастие настоящего времени. 5/ ПЗ №24 Говорение. «За столом». Выполнение упражнений. 6/ ПЗ №24 Продолженные времена. The Present Continuous Tense. Выполнение грамматических упражнений. 7/ ПЗ №25 Составление тематического словаря. 8/ ПЗ №25 Чтение текста «Что такое фондю?». Работа с текстом. 9/ ПЗ №25 Выполнение упражнений по теме «Что такое фондю?» 10/ ПЗ №26 Письмо. Составление диалогов. 11/ ПЗ №26 Выполнение лексических упражнений по теме</p>	22	

	<p>«Приготовление пищи».</p> <p>12/ ПЗ №26 Это интересно знать. Чтение текста «Молекулярная кухня». The Past Continuous Tense.</p> <p>13/ ПЗ №26 Из истории слова. Чтение текста «Какао». The Future Continuous Tense.</p> <p>14/ ПЗ №27 Чтение стихов. Местоимения every и each, other и another.</p> <p>15/ ПЗ №27 Пословицы, загадки. Местоимение one (ones).</p> <p>16/ ПЗ №27 Чтение текста «Все любят курицу». Выполнение упражнений.</p> <p>17/ ПЗ №27 Аудирование. Текст «Майоран».</p> <p>18/ ПЗ №28 Рецепты салатов, супов.</p> <p>19/ ПЗ №28 Составление праздничного меню.</p> <p>20/ ПЗ №28 Планирование семейного торжества.</p> <p>21/ ПЗ №29 Подготовка к тесту.</p> <p>22/ ПЗ №29 Тест по теме 5.</p>		
	<p><u>Самостоятельная работа обучающихся:</u></p> <p>СР №5 Составление рецепта любимого блюда.</p>	<i>1</i>	
Тема 6. Обслуживание (начало)		2/ 13 /1	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Составление меню. Обслуживание банкета. Сервировка стола. Подача вина в ресторане.</p> <p>Грамматика: Совершенные времена.</p>	<i>16</i>	<i>2</i>
	<p>Лекции:</p> <p>Лекция №11. Представление новой лексики и речевых клише по теме «Обслуживание».</p> <p>Лекция №12. Представление видеоматериалов по теме.</p>	<i>2</i>	
	<p><u>Практические занятия:</u></p> <p>1/ ПЗ №30 Речевой этикет. Извинения. Составление тематического словаря.</p> <p>2/ ПЗ №30 Чтение текста «Составление меню». Работа с текстом.</p> <p>3/ ПЗ №30 Выполнение упражнений по теме «Составление меню».</p> <p>4/ ПЗ №30 Выполнение лексических упражнений по теме «Обслуживание».</p> <p>5/ ПЗ №31 Говорение. Диалоги «Семейный обед» и «Завтрак Сэма».</p>	<i>13</i>	

	6/ ПЗ №31 Настоящее совершенное время. Выполнение грамматических упражнений. 7/ ПЗ №31 Составление тематического словаря. Чтение текста «Сервировка стола». Работа с текстом. 8/ ПЗ №31 Выполнение упражнений по теме «Сервировка стола». Прошедшее совершенное время. 9/ ПЗ №32 Письмо. Составление диалогов. 10/ ПЗ №32 Составление тематического словаря. Чтение текста «Выбор хорошего вина». Работа с текстом. 11/ ПЗ №32 Чтение текста «Подача вина в ресторане». Работа с текстом. Будущее совершенное время. 12/ ПЗ №33 Выполнение упражнений. 13/ ПЗ №33 Повторение лексики и грамматики.		
	<u>Самостоятельная работа обучающихся:</u> СР №6 Выполнение упражнений по теме «Обслуживание».	<i>1</i>	
Всего за III курс:		68/6/58/4	
IV курс			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 6. Обслуживание (продолжение)		2/ 6 /0	
	Содержание учебного материала Закрепление лексики. Чтение текстов. Пословицы. Загадки. Грамматика: Многозначность глаголов to be и to have.	8	
	Лекции: Лекция №13 Обзор темы. Повторение теории. Лекция №14 Представление новой лексики и речевых клише по теме.	2	

	<u>Практические занятия:</u> 1/ ПЗ №34 Полезные советы. Чтение текстов. 2/ ПЗ №34 Многозначность глаголов to be и to have. Выполнение грамматических упражнений. 3/ ПЗ №34 Аудирование. Текст «Он понял». Выполнение упражнений. 4/ ПЗ №35 Предлоги. Выполнение грамматических упражнений. 5/ ПЗ №35 Пословицы. Загадки. Шуточное стихотворение. 6/ ПЗ №35 Чтение текста «Кукуруза». Выполнение упражнений.	6	
Тема 7 Моя профессия – повар.		2/ 15/2	2
	Содержание учебного материала Моя профессия – повар. Профессиональные качества. Автобиография. Резюме. Грамматика:Герундий. Инфинитив.	19	
	Речевой этикет. Прощание. Составление тематического словаря.	<i>1</i>	
	Лекции: Лекция №15 Представление темы «Моя профессия – повар». Лекция №16 Введение новой лексики и речевых клише.		

	<p><u>Практические занятия:</u> 1/ ПЗ №36 Чтение текста «Моя профессия - повар». Работа с текстом. 2/ ПЗ №36 Выполнение упражнений по теме «Моя профессия - повар». 3/ ПЗ №36 Говорение. Диалоги «Это мой путь», «В отделе кадров». 4/ ПЗ №37 Инфинитив. Функции инфинитива в предложении. Выполнение грамматических упражнений. 5/ ПЗ №37 Составление тематического словаря. Чтение текста «Безопасность питания». Работа с текстом. 6/ ПЗ №37 Выполнение упражнений по теме «Безопасность пищи». 7/ ПЗ №38 Герундий. Функции герундия в предложении. Выполнение упражнений. 8/ ПЗ №38 Составление тематического словаря. Чтение текста «Как я стал поваром». Работа с текстом. 9/ ПЗ №38 Составление тематического словаря. Чтение текста «Путь наверх». Работа с текстом. 10/ ПЗ №38 Чтение текста «В поисках работы». Заполнение формы резюме. 11/ ПЗ №39 Выполнение лексических упражнений. Заполнение заявления о приеме на работу. 12/ ПЗ №39 Это интересно знать. Чтение текстов «Развитие вкуса», «Утонченный вкус», «Как мы распознаем вкус еды?». 13/ ПЗ №39 Аудирование. Текст «Особенности людей». 14/ ПЗ №40 Приготовление пищи. Вторые блюда, десерты. Рыба и морепродукты. 15/ ПЗ №40 Тест по теме «Моя профессия – повар».</p>	15	
	<p><u>Самостоятельная работа обучающихся:</u> СР №7 Составление сообщения «Моя профессия – повар».</p>	2	
Тема 8 Здоровое питание.		4/ 17 /0	
	<p>Содержание учебного материала Здоровое питание. Пирамида питания. Вегетарианство. Диетические продукты. Витамины. Грамматика: Сложное дополнение.</p>	21	2
	<p>Лекции: Лекция №17 Представление темы «Здоровое питание».</p>		

<p>Лекция №18 Введение новой лексики и речевых клише.</p> <p><u>Практические занятия:</u></p> <p>1/ ПЗ №41 Составление тематического словаря. Чтение текста «Еда для здоровья». Работа с текстом.</p> <p>2/ ПЗ №41 Выполнение упражнений по теме «Еда для здоровья».</p> <p>3/ ПЗ №41 Выполнение лексических упражнений по теме «Здоровое питание».</p> <p>4/ ПЗ №42 Говорение. Диалоги «Как похудеть», «Кофеин вреден для сердца».</p> <p>5/ ПЗ №42 Сложное дополнение. Выполнение грамматических упражнений.</p> <p>6/ ПЗ №42 Составление тематического словаря. Чтение текста «Вегетарианство». Работа с текстом.</p> <p>7/ ПЗ №42 Выполнение упражнений по теме «Вегетарианство».</p> <p>8/ ПЗ №43 Составление тематического словаря. Чтение текста «Сколько сахара мы едим?». Работа с текстом.</p> <p>9/ ПЗ №43 Говорение. Диалог «В ресторане». Сложноподчиненное предложение.</p> <p>10/ ПЗ №43 Составление тематического словаря. Чтение текста «Как оставаться здоровым». Работа с текстом.</p> <p>11/ ПЗ №44 Письмо. Выполнение лексических упражнений по теме «Здоровое питание».</p> <p>12/ ПЗ №44 Это интересно знать. Чтение текстов «Жирное мясо и рыбий жир», «Нужно ли тебе похудеть?». Выполнение упражнений.</p> <p>13/ ПЗ №44 Чтение текста «Келлоги». Словообразование.</p> <p>14/ ПЗ №45 «Диетические советы». Выполнение упражнений.</p> <p>15/ ПЗ №45 Полезные советы. Чтение текста «Как понизить холестерин».</p> <p>16/ ПЗ №45 Чтение текстов «Морские овощи», «Агар», «Витамины». Выполнение упражнений.</p> <p>17/ ПЗ №46 Подготовка к дифференцированному зачёту.</p>	<p>17</p>	
<p><u>Дифференцированный зачет</u></p>	<p>2</p>	
<p>Всего за IV курс:</p>	<p>48/8/ 38 /2</p>	
<p>Итого:</p>	<p>180/20/ 150 /10</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета английского языка.

Оборудование учебного кабинета: плакаты, таблицы, стенды, фильмы, презентации.

Технические средства обучения: телевизор, DVD, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. -15-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 320с.
2. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А.Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 268 с.

Дополнительные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В. Английский язык: учебник для учреждений СПО. -19-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 336 с.: ил.
2. Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. – 15-е изд., стер. – Москва: КНОРУС, 2021. -282с.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.school.edu.ru/default.asp> - единое окно доступа к образовательным ресурсам.
2. <http://www.internet-school.ru>. – интернет школа «Просвещение.ru»
3. <http://www.study.ru> – On-line уроки английского языка
4. <http://www.it-n.ru/> - сеть творческих учителей
5. <http://www.english.language.ru/ege/> - Единый государственный экзамен по английскому языку

3.3. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации данной рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1 Контроль освоения умений и знаний

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>знание значений новых лексических единиц</i>	Упражнения, тестирование
<i>знание значений изученных грамматических явлений</i>	Упражнения, тестирование
<i>знание страноведческой информации</i>	Сообщения, тестирование
<u>использование приобретенных знаний и умений в области говорения</u>	Составление диалогов
<i>в области аудирования</i>	Тестирование
<i>в области чтения</i>	Тестирование
<i>в области письменной речи</i>	Упражнения, тестирование