

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 17:55:45
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

М.В. Мартыненко

«15»

2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная
Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «11» 03.2020

Председатель ПЦК



Данилова К.А.

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

Т.Г. Кузьменко

«18» 03 2020г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04.2020

Председатель УМК института



А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

М.В. Мартыненко

«15»

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная
Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «11» 03.2020

Председатель ПЦК



Данилова К.А.

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

Т.Г. Кузьменко

«10»

03

2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04.2020

Председатель УМК института



А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2020

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

является дисциплиной профессиональной подготовки общего гуманитарного и социально-экономического цикла. Изучается в третьем – седьмом семестрах.

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

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

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

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

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

1.4. Перечень формируемых компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **овладевать**:

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

190 академических часов, из них:

162 академических часов – аудиторные занятия,

28 академических часов – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
	Раздел 1. Введение в специальность.	3		8		2	собеседование
1.	Тема 1.1. Моя будущая специальность - техник-технолог.	3		2		2	
2.	Тема 1.2. Речевые формы бытового и профессионального общения.	3		2			
3.	Тема 1.3. Устройство на работу.	3		2			
4.	Тема 1.4. Речевой этикет.	3		2			
	Раздел 2. Индустрия общественного питания.	3		14		2	собеседование тестирование
5.	Тема 2.1. Профессии в индустрии общественного питания.	3		2		2	
6.	Тема 2.2. Обслуживающий персонал ресторана.	3		2			
7.	Тема 2.3. Порядок слов в английском предложении.	3		2			
8.	Тема 2.4. Профессия официанта.	3		2			
9.	Тема 2.5. Безличные и неопределенно-личные предложения.	3		2			
10.	Тема 2.6. Персонал кухни.	3		2			
11.	Тема 2.7. Повелительное наклонение глагола.	3		2			
	Раздел 3. Виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания.	3		10			
12.	Тема 3.1. Виды обслуживания.	3		2			
13.	Тема 3.2. Технология ресторанного обслуживания.	3		2			
14.	Тема 3.3. Порядок обслуживания завтрака.	3		2			
15.	Тема 3.4. Порядок обслуживания обеда.	3		2			
16.	Тема 3.5. Штат ресторана и его	3		2			

	обязанности						
	Итого за 3 семестр			32		4	контрольная работа
	Раздел 4. Правила сервировки стола.	4		20		4	собеседование
17.	Тема 4.1. Как сервировать стол.	4		2		2	
18.	Тема 4.2. Столовые приборы.	4		2			
19.	Тема 4.3. Образование множественного числа существительных.	4		2			
20.	Тема 4.4. Столовая посуда.	4		2		2	
21.	Тема 4.5. Притяжательный падеж существительных.	4		2			
22.	Тема 4.6. Как накрыть стол для завтрака.	4		2			
23.	Тема 4.7. Степени сравнения прилагательных и наречий.	4		2			
24.	Тема 4.8. Как накрыть стол для обеда.	4		2			
25.	Тема 4.9. Наиболее употребительные наречия.	4		2			
26.	Тема 4.10. Как накрыть стол для ужина.	4		2			
	Раздел 5. Меню.	4		4		2	собеседование
27.	Тема 5.1. Меню .	4		2		2	
28.	Тема 5.2. Оборот there is/there are.	4		2			
	Итого за 4 семестр	4		24		6	Зачет
29.	Тема 5.3. Структура меню.	5		2			
30.	Тема 5.4. Типы вопросов в английском языке.	5		2			
31.	Тема 5.5. Типы меню.	5		2			
32.	Тема 5.6. Общий и специальный вопрос.	5		2			
33.	Тема 5.7. Альтернативный вопрос.	5		2			
34.	Тема 5.8. Разделительный вопрос.	5		2			
	Раздел 6. Ресторанное обслуживание.	5		22		4	собеседование
35.	Тема 6.1. Услуги ресторана.	5		2		2	
36.	Тема 6.2. Времена английского глагола.	5		2			
37.	Тема 6.3. Типы ресторанов.	5		2		2	
38.	Тема 6.4. Настоящее неопределенное время.	5		2			
39.	Тема 6.5. Служба общественного питания.	5		2			
40.	Тема 6.6. Прошедшее неопределенное время.	5		2			
41.	Тема 6.7. Штат службы общественного питания.	5		2			

42.	Тема 6.8. Правильные и неправильные глаголы.	5		2			
43.	Тема 6.9. Отдел выездного обслуживания.	5		2			
44.	Тема 6.10. Будущее неопределенное время.	5		2			
45.	Тема 6.11. Обслуживание банкетов.	5		2			
	Раздел 7. Примерное меню первоклассного ресторана.	5		10		2	собеседование
46.	Тема 7.1. Закуски.	5		2		2	
47.	Тема 7.2. Салаты	5		2			
48.	Тема 7.3. Супы.	5		2			
49.	Тема 7.4. Основные вторые блюда.	5		2			
50.	Тема 7.5. Десерт. Напитки.	5		2			
51.	Раздел 8. Наименования продуктов питания.	5		8			
52.	Тема 8.1. Овощи. Фрукты. Ягоды.	5		2			
53.	Тема 8.2. Настоящее продолженное время.	5		2			
54.	Тема 8.3. Мясо. Мясные продукты, птица.	5		2			
55.	Тема 8.4. Прошедшее продолженное время.	5		2			
	Итого за 5 семестр			52		6	зачёт
56.	Тема 8.5. Рыба, морепродукты.	6		2		2	
57.	Тема 8.6. Будущее продолженное время.	6		2			
58.	Тема 8.7. Кондитерские изделия.	6		2			
59.	Тема 8.8. Настоящее совершенное время.	6		2			
60.	Тема 8.9. Холодные и горячие напитки.	6		2			
61.	Тема 8.10. Прошедшее совершенное время.	6		2			
	Раздел 9. Питание гостей в ресторане.	6		12		2	Собеседование
62.	Тема 9.1. Бронирование мест в ресторане.	6		2		2	
63.	Тема 9.2. Будущее совершенное время.	6		2			
64.	Тема 9.3. Ознакомление с меню.	6		2			
65.	Тема 9.4. Заказ блюд.	6		2			
66.	Тема 9.5. В баре.	6		2			
67.	Тема 9.6. Выбор и заказ напитков.	6		2			
	Раздел 10. Обслуживание	6		6		2	собеседование

	гостей в ресторане гостиницы.						
68.	Тема 10.1. Завтрак.	6		2		2	
69.	Тема 10.2. Разговорная практика.	6		2			
70.	Тема 10.3. Обед. (Ланч.)	6		2			
	Итого за 6 семестр			30		6	дифференцированный зачет
71.	Тема 10.4. Предложение блюд.	7		2			
72.	Тема 10.5. Разговорная практика.	7		2			
73.	Тема 10.6. Ужин.	7		2			
74.	Тема 10.7. Кулинарные характеристики блюд для ужина.	7		2			
	Раздел 11. Кухни народов мира.	7		16		6	собеседование
75.	Тема 11.1. Русская национальная кухня.	7		2		2	
76.	Тема 11.2. Кавказская национальная кухня.	7		2			
77.	Тема 11.3. Английская национальная кухня.	7		2		2	
78.	Тема 11.4. Французская кухня.	7		2			
79.	Тема 11.5. Японская кухня.	7		2			
80.	Тема 11.6. Китайская национальная кухня.	7		2		2	
81.	Тема 11.7. Традиционные немецкие блюда.	7		2			
82.	Тема 11.8. Итальянская кухня.	7		2			
	Итого за 7 семестр			24		6	Экзамен
	ИТОГО:			162		28	Контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций.

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ.

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

2.4.Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	3 семестр		32
1.	Раздел 1. Введение в специальность. Тема 1.1. Моя будущая специальность - техник-технолог. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности.		2

2.	Тема 1.2. Речевые формы бытового и профессионального общения. Отработка лексики и грамматики. Составление диалогов по теме.	решение разноуровневых задач	2
3.	Тема 1.3. Устройство на работу. Виды интервью для устройства на работу. Составление диалогов по теме. Отработка лексики и грамматики.	ролевая игра	2
4.	Тема 1.4. Речевой этикет. Правила этикета при деловых встречах. Клише и выражения разговорной речи.		2
5.	Раздел 2. Индустрия общественного питания. Тема 2.1. Профессии в индустрии общественного питания.Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности.		2
6.	Тема 2.2. Обслуживающий персонал ресторана. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	решение разноуровневых задач	2
7.	Тема 2.3. Порядок слов в английском предложении. Лексико-грамматические упражнения.		2
8.	Тема 2.4. Профессия официанта. Лексика по теме. Работа с текстом.Ответы на вопросы. Работа с диалогами.		2
9.	Тема 2.5. Безличные и неопределенно-личные предложения. Лексико-грамматические упражнения.		2
10.	Тема 2.6. Персонал кухни. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме.		2
11.	Тема 2.7. Повелительное наклонение глагола. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
12.	Раздел 3. Виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания. Тема 3.1. Виды обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Артикль. Неопределенный артикль а (an). Лексико-грамматические упражнения.		2
13.	Тема 3.2. Технология ресторанного обслуживания Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения.		2
14.	Тема 3.3. Порядок обслуживания завтрака. Перевод с английского языка на русский. Определенный артикль the. Лексико-грамматические упражнения.	ролевая игра	2
15.	Тема 3.4. Порядок обслуживания обеда. Работа с текстом.Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Перевод с английского языка на русский.	решение разноуровневых задач	2
16.	Тема 3.5. Штат ресторана и его обязанности .Контрольная работа.		2
Итого за 3 семестр			32
4 семестр			24
17.	Раздел 4. Правила сервировки стола. Тема 4.1. Как сервировать стол. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
18.	Тема 4.2. Столовые приборы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
19.	Тема 4.3. Образование множественного числа существительных. Лексико-грамматические упражнения.		2

20.	Тема 4.4. Столовая посуда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Перевод с английского языка на русский.		2
21.	Тема 4.5. Притяжательный падеж существительных. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
22.	Тема 4.6. Как накрыть стол для завтрака. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	ролевая игра	2
23.	Тема 4.7. Степени сравнения прилагательных и наречий. Лексико-грамматические упражнения.		2
24.	Тема 4.8. Как накрыть стол для обеда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Тесты.		2
25.	Тема 4.9. Наиболее употребительные наречия. Лексико-грамматические упражнения.		2
26.	Тема 4.10. Как накрыть стол для ужина.		2
27.	Раздел 5. Меню. Тема 5.1. Меню. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
28.	Тема 5.2. оборот there is/there are. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
	Итого за 4 семестр		24
	5 семестр		52
29.	Тема 5.3. Структура меню. Тематическая лексика. Составление диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.	решение разноуровневых задач	2
30.	Тема 5.4. Типы вопросов в английском языке. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
31.	Тема 5.5. Типы меню. Лексика по теме. Работа с текстом. Лексико-грамматические упражнения. Ответы на вопросы.		2
32.	Тема 5.6. Общий и специальный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		2
33.	Тема 5.7. Альтернативный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
34.	Тема 5.8. Разделительный вопрос. Зачётное занятие.		2
35.	Раздел 6. Ресторанное обслуживание. Тема 6.1. Услуги ресторана. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	ролевая игра	2
36.	Тема 6.2. Времена английского глагола. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
37.	Тема 6.3. Типы ресторанов. Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.	решение разноуровневых задач	2
38.	Тема 6.4. Настоящее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
39.	Тема 6.5. Служба общественного питания. Лексика по		2

	теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.Лексико-грамматические упражнения.		
40.	Тема 6.6. Прошедшее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
41.	Тема 6.7. Штат службы общественного питания. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
42.	Тема 6.8. Правильные и неправильные глаголы. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
43.	Тема 6.9. Отдел выездного обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.Лексико-грамматические упражнения.		2
44.	Тема 6.10. Будущее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.		2
45.	Тема 6.11. Обслуживание банкетов. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.	решение разноуровневых задач	2
46.	Раздел 7. Примерное меню первоклассного ресторана. Тема 7.1. Закуски. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.Лексико-грамматические упражнения.		2
47.	Тема 7.2. Салаты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
48.	Тема 7.3. Супы. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения.		2
49.	Тема 7.4. Основные вторые блюда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
50.	Тема 7.5. Десерт. Напитки. Зачётное занятие.	ролевая игра	2
51.	Раздел 8. Наименования продуктов питания. Тема 8.1. Овощи. Фрукты. Ягоды.		2
52.	Тема 8.2. Настоящее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.		2
53.	Тема 8.3. Мясо. Мясные продукты, птица. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
54.	Тема 8.4. Прошедшее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.		2
55.	Итого за 5 семестр		52
56.	6 семестр		30
57.	Тема 8.5. Рыба, морепродукты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.		2
58.	Тема 8.6. Будущее продолженное время. Лексико-		2

	грамматические упражнения.		
59.	Тема 8.7. Кондитерские изделия. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
60.	Тема 8.8. Настоящее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения.		2
61.	Тема 8.9. Холодные и горячие напитки. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
62.	Тема 8.10. Прошедшее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения.		2
63.	Раздел 9. Питание гостей в ресторане. Тема 9.1. Бронирование мест в ресторане. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
64.	Тема 9.2. Будущее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты.		2
65.	Тема 9.3. Ознакомление с меню. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	решение разноуровневых задач	2
66.	Тема 9.4. Заказ блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
67.	Тема 9.5. В баре. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
68.	Тема 9.6. Выбор и заказ напитков. Зачётное занятие.		2
69.	Раздел 10. Обслуживание гостей в ресторане гостиницы. Тема 10.1. Завтрак. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
70.	Тема 10.2. Разговорная практика. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	ролевая игра	2
71.	Тема 10.3. Обед. (Ланч.) Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
72.	Итого за 6 семестр		30
	7 семестр		24
73.	Тема 10.4. Предложение блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
74.	Тема 10.5. Разговорная практика. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
75.	Тема 10.6. Ужин. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
76.	Тема 10.7. Кулинарные характеристики блюд для ужина. Тематическая лексика. Составление монологов и		2

	диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		
77.	Раздел 11. Кухни народов мира. Тема 11.1. Русская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	решение разноуровневых задач	2
78.	Тема 11.2. Кавказская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
79.	Тема 11.3. Английская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
80.	Тема 11.4. Французская кухня.Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
81.	Тема 11.5. Японская кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
82.	Тема 11.6. Китайская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.		2
83.	Тема 11.7. Традиционные немецкие блюда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		2
84.	Тема 11.8. Итальянская кухня.Подготовка к экзамену.		2
	Итого за 7 семестр		24
	ИТОГО		162

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	3 семестр		4
1.	Раздел 1. Введение в специальность. Тема 1.1. Моя будущая специальность - техник-технолог. Вид самостоятельной работы: Отработка лексики, грамматики и техники чтения по теме. Выполнение тренировочных лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологов и диалогов по теме. Подготовка к опросу.	собеседование	2
2.	Раздел 2. Индустрия общественного питания. Тема 2.1. Профессии в индустрии общественного питания. Вид самостоятельной работы: Прочитать тексты по теме. Выучить новые слова и выражения, ответить на вопросы. Отработать технику чтения. Выполнить лексико-грамматические упражнения. Выучить диалоги по теме. Выполнить упражнения по грамматическому материалу. Подготовиться к опросу и тестированию.	собеседование тестирование	2
	Итого за 3 семестр		4

	4 семестр		6
3.	Раздел 4. Правила сервировки стола. Тема 4.1. Как сервировать стол. Вид самостоятельной работы: Отработка лексики и грамматики по теме. Работа над техникой чтения. Выполнение тренировочных лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологов и диалогов по теме. Подготовка к опросу.	собеседование	2
4.	Тема 4.4. Столовая посуда. Вид самостоятельной работы: Отработка лексики и грамматики по теме. Работа над техникой чтения. Выполнение тренировочных лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологов и диалогов по теме. Подготовка к опросу.	собеседование	2
5.	Раздел 5. Меню. Тема 5.1. Меню . Вид самостоятельной работы: Выучить наизусть новую лексику и диалоги по теме. Работа с текстами по теме. Выполнение тестовых заданий по грамматическим темам. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
	Итого за 4 семестр		6
	5 семестр		6
6.	Раздел 6. Ресторанное обслуживание. Тема 6.1. Услуги ресторана. Вид самостоятельной работы: Выучить наизусть новую лексику. Прочитать тексты по теме. Составить монологи. Выполнить тестовые задания грамматике. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
7.	Тема 6.3. Типы ресторанов. Вид самостоятельной работы: Прочитать тексты по теме. Выучить новые слова и выражения, ответить на вопросы. Отработать технику чтения. Выполнить лексико-грамматические упражнения. Выучить диалоги по теме. Выполнить упражнения по грамматическому материалу. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
8.	Раздел 7. Примерное меню первоклассного ресторана. Тема 7.1. Закуски. Вид самостоятельной работы: Выучить новые слова и выражения. Отработать технику чтения. Выполнить лексико-грамматические упражнения. Выучить диалоги по теме. Выполнить упражнения по грамматическому материалу. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
	Итого за 5 семестр		6

	6 семестр		6
9.	Раздел 8. Наименования продуктов питания. Тема 8.5. Рыба, морепродукты. Вид самостоятельной работы: Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
10.	Раздел 9. Питание гостей в ресторане. Тема 9.1. Бронирование мест в ресторане. Вид самостоятельной работы: Выучить наизусть новую лексику. Прочитать тексты по теме. Составить монологи. Выполнить тестовые задания грамматике. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
11.	Раздел 10. Обслуживание гостей в ресторане гостиницы. Тема 10.1. Завтрак. Вид самостоятельной работы: Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
	Итого за 6 семестр		6
	7 семестр		6
12.	Раздел 11. Кухни народов мира. Тема 11.1. Русская национальная кухня. Вид самостоятельной работы: Выучить наизусть новую лексику. Прочитать тексты по теме. Составить монологи. Выполнить тестовые задания грамматике. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
13.	Тема 11.3. Английская национальная кухня. Вид самостоятельной работы: Выучить наизусть новую лексику. Прочитать тексты по теме. Составить монологи. Выполнить тестовые задания грамматике. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
14.	Тема 11.6. Китайская национальная кухня. Вид самостоятельной работы: Выучить наизусть новую лексику. Прочитать тексты по теме. Составить монологи. Выполнить тестовые задания грамматике. Подготовиться к опросу.	собеседование	2
	Итого за 7 семестр		6
	Итого		28

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3 семестр - контрольная работа

4 семестр - зачёт

5 семестр - зачёт

6 семестр - дифференцированный зачет

7 семестр - экзамен

Вопросы к экзамену

1. Расскажите о структуре простого предложения в английском языке, приведите примеры.
2. Расскажите о личных местоимениях в английском языке, приведите примеры.

3. Расскажите о притяжательных местоимениях в английском языке, приведите примеры.
4. Расскажите об указательных местоимениях в английском языке, приведите примеры.
5. Расскажите о вопросительных местоимениях в английском языке, приведите примеры.
6. Расскажите о возвратных местоимениях в английском языке, приведите примеры.
7. Расскажите об образовании множественного числа существительных в английском языке, приведите примеры.
8. Расскажите об исчисляемых существительных в английском языке, приведите примеры.
9. Расскажите о неисчисляемых существительных в английском языке, приведите примеры.
10. Расскажите об образовании притяжательного падежа существительных в английском языке, приведите примеры.
11. Расскажите о неопределённом артикле в английском языке, приведите примеры.
12. Расскажите об определённом артикле в английском языке, приведите примеры.
13. Расскажите о нулевом артикле в английском языке, приведите примеры.
14. Расскажите об образовании неопределённых местоимений *some*, *any*, *no* и их производных, приведите примеры.
15. Расскажите об употреблении оборота *there is ... there are* в английском языке, приведите примеры.
16. Расскажите о понятии интернационализмы в английском языке, приведите примеры.
17. Расскажите об образовании сравнительной степени сравнения прилагательных и наречий в английском языке, приведите примеры.
18. Расскажите об образовании превосходной степени сравнения прилагательных и наречий в английском языке, приведите примеры.
19. Расскажите о понятии синонимы в английском языке, приведите примеры.
20. Расскажите о понятии антонимы в английском языке, приведите примеры.
21. Расскажите об образовании наречий в английском языке, приведите примеры.
22. Расскажите о типах вопросов в английском языке, приведите примеры.
23. Расскажите об образовании безличных и неопределённо-личных предложений в английском языке, приведите примеры.
24. Расскажите о правилах образования количественных числительных в английском языке, приведите примеры.
25. Расскажите о правилах образования порядковых числительных в английском языке, приведите примеры.

26. Расскажите об образовании PresentIndefiniteTense, приведите примеры.
27. Расскажите об образовании PastIndefiniteTense, приведите примеры.
28. Расскажите об образовании FutureIndefiniteTense, приведите примеры.
29. Расскажите об образовании PresentContinuousTense, приведите примеры.
30. Расскажите об образовании PastContinuousTense, приведите примеры.
31. Расскажите об образовании FutureContinuousTense, приведите примеры.
32. Расскажите об образовании PresentPerfectTense, приведите примеры. Расскажите об образовании PastPerfectTense, приведите примеры.
33. Расскажите об образовании FuturePerfectTense, приведите примеры.
34. Расскажите о терминологии, способах образования новых терминов, основных типах словарей в английском языке, приведите примеры.
35. Расскажите об образовании страдательного залога в английском языке, приведите примеры.
36. Расскажите о модальных глаголах в английском языке, приведите примеры.
37. Расскажите о заменителях модальных глаголах в английском языке, приведите примеры.
38. Расскажите о повелительном наклонении глагола в английском языке, приведите примеры.
39. Расскажите о глаголах с послелогом в английском языке, приведите примеры.
40. Расскажите о прямой речи, правиле согласования времён в английском языке, приведите примеры.
41. Расскажите о косвенной речи, правиле согласования времён в английском языке, приведите примеры.
42. Расскажите о явлении многозначности слов в английском языке, приведите примеры.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Гумовская, Г.Н. Английский язык профессионального общения=LSP: English for professional communication : учебное пособие / Г.Н. Гумовская. - Москва : Издательство «Флинта», 2016. - 218 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9765-2846-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482145>
2. Шевелёва, С.А. Грамматика английского языка : учебное пособие / С.А. Шевелёва. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 423 с. : табл., ил. - ISBN 978-5-238-01755-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114804>
3. Агабекян, И. П. Английский язык : учеб. пособие / И.П. Агабекян. - 21-е изд., стер. - Ростов-н/Д : Феникс, 2015 - 318 с. - (Среднее профессиональное образование). - На учебнике гриф: Рек.МО. - Прил.: с. 191-319. - ISBN 978-5-222-19782-0

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Английский язык - 3 / М.А. Волкова, Е.Ю. Клепко, Т.А. Кузьмина и др. - 2-е изд., испр. - М. : Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ», 2016. - 113 с. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429107>
2. Агабекян, И. П. Английский язык для сферы обслуживания : учеб. пособие / И.П. Агабекян. - М. : Проспект, 2015. - 248 с. - Прил.: с. 137-243. - ISBN 978-5-392-18174-2

4.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания для практических занятий.
2. Методические указания для самостоятельных занятий.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://anglonet.ru/> - английский язык онлайн
2. <http://engblog.ru/> - онлайн школа изучения английского языка
3. <http://english-club.tv> – клуб изучения английского языка.

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Парты, стулья, доска, наглядные пособия

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, владение)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.	собеседование, контрольная работа, тестирование	ОК 1 - ОК 9