

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Белгород 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания для дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС среднего общего образования и учебного плана по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № 1  
« 31 » августа 2020 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Согласовано  
Зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_/Бакалова Е.Е.  
« 31 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Выручаева Н.В.  
« 31 » августа 2020 г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № 1  
« 31 » августа 2021 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № 1  
« 31 » августа 2022 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № 1  
« 31 » августа 2023 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Организация разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж».

Сердюкова Н.А.

Рецензент (*внутренний*):

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Должикова Г.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | стр.<br>4 |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | 6         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | 13        |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 15        |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.03 Иностранный язык

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программам курсовой подготовки, переподготовки и повышения квалификации по направлению **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- вести диалог (диалог–расспрос, 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 изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения.
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи.
- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию, оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней.

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.

Студент должен **знать**:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения.

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции:

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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **186 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162 часа**;

из которых **162 часа** отводится на практические занятия;

самостоятельной работы обучающегося **24 часа (всего)**;

консультаций **6 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                       | <b>186</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>162</b>         |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные занятия   | -                  |
| практические занятия   | 162                |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                      | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                 | <b>24</b>          |
| в том числе:   |                    |
| внеаудиторная самостоятельная работа                               | 18                 |
| консультации   | 6                  |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала,<br>лабораторные и практические работы, самостоятельная работа<br>обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем<br>часов | Уровень<br>освоения |
|--|--|----------------|---------------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   | <i>3</i>       | <i>4</i>            |
| <b>Раздел 1.</b>   | <b>Введение. Вводно-коррективный курс.</b>   | <b>8</b>       |                     |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Речевой этикет. Формы знакомства и приветствия. Местоимения, глаголы to be, to have. | <b>Практические занятия</b>  | <b>6</b>       | 2                   |
|  | 1   Введение лексики по теме   | 2              |                     |
|  | 2   Работа с текстом   | 2              |                     |
|  | 3   Выполнение лексических и грамматических упражнений   | 2              |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>   | <b>2</b>       | 3                   |
| 1   Составить диалог по теме «Речевой этикет».   | 2  |                |                     |
| <b>Раздел 2.</b>   | <b>Страна изучаемого языка.</b>  | <b>16</b>      |                     |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Географическое положение страны изучаемого языка.<br>Present Simple.                 | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>       | 2                   |
|  | 1   Введение лексики по теме   | 2              |                     |
|  | 2   Работа с текстом   | 2              |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>   | <b>2</b>       | 3                   |
|  | 1   Презентация по теме «Географическое положение страны изучаемого языка»   | 2              |                     |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Столица страны изучаемого языка. Past Simple.  | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>       | 2                   |
|  | 1   Введение лексики по теме   | 2              |                     |
|  | 2   Работа с текстом   | 2              |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>   | <b>2</b>       | 3                   |
|  | 1   Презентация по теме: «Достопримечательности столицы страны изучаемого языка»   | 2              |                     |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Экономика страны изучаемого языка.<br>Future Simple.                                 | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>       | 2                   |
|  | 1   Введение лексики по теме   | 2              |                     |
|  | 2   Работа с текстом   | 2              |                     |
| <b>Раздел 3.</b>   | <b>Деловая поездка за рубеж</b>  | <b>18</b>      |                     |
| <b>Тема 3.1.</b><br>В аэропорту. На вокзале.   | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>       | 2                   |
|  | 1   Введение лексики по теме   | 2              |                     |

|   |  |  |           |     |
|---|--|--|-----------|-----|
| Страдательный залог группы Simple   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |     |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> |  | <b>2</b>  | 3   |
|   | 1  | Составить диалог по теме: «В аэропорту».           | 2         |     |
| <b>Тема 3.2.</b><br>На таможене. Страдательный залог.<br>Повторение.              | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>4</b>  | 2   |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |     |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |     |
| <b>Тема 3.3.</b><br>В гостинице. Подготовка к контрольной работе.                 | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>2</b>  | 2,3 |
|   | 1  | Работа с текстом                                   | 2         |     |
|   | <b>Контрольная работа.</b>                 |  | <b>2</b>  |     |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |  | <b>2</b>  | 3   |
|   | Работа над ошибками                        |  | 2         |     |
|   | <b>Итоговое занятие.</b>                   |  | <b>2</b>  |     |
| <b>Раздел 4.</b>  | <b>Пищевая промышленность</b>              |  | <b>36</b> |     |
| <b>Тема 4.1</b><br>История пищевой промышленности. Present Perfect.               | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>4</b>  | 2   |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |     |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |     |
| <b>Тема 4.2</b> Пищевая промышленность в наши дни.<br>Present Perfect/Past Simple | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>6</b>  | 2   |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |     |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |     |
|   | 3  | Выполнение лексических и грамматических упражнений | 2         |     |
| <b>Тема 4.3</b> Производство хлеба.<br>Past Perfect.                              | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>6</b>  | 2   |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |     |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |     |
|   | 3  | Выполнение лексических и грамматических упражнений | 2         |     |
| <b>Тема 4.4</b><br>Мясо и мясные продукты. Present Continuous                     | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>6</b>  | 2   |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |     |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |     |
|   | 3  | Выполнение лексических и грамматических упражнений | 2         |     |
| <b>Тема 4.5</b> Молоко и молочные продукты.<br>Present Continuous/Present Simple  | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>6</b>  | 2   |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |     |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |     |



|  |  |  |           |   |
|--|--|--|-----------|---|
|  | 3  | Выполнение лексических и грамматических упражнений | 2         |   |
| <b>Тема 4.6</b> Производство сахара.<br>Past Continuous                        | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
|  | <b>Контрольная работа.</b>   |  | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Дифференцированный зачет.</b>                                   |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Раздел 5.</b>   | <b>Диетическое питание. Состав продуктов. Минералы и витамины.</b> |  | <b>12</b> |   |
| <b>Тема 5.1</b> Диетическое меню. Страдательный залог времен группы Continuous | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 5.2</b> Состав продуктов.<br>Страдательный залог времен группы Perfect | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 5.3</b> Минералы и витамины<br>Страдательный залог. Повторение.        | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Раздел 6.</b>   | <b>Общественное питание</b>  |  | <b>8</b>  |   |
| <b>Тема 6.1</b> Кухня ресторана<br>Инфинитив.                                  | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 6.2</b> В столовой колледжа. Инфинитив с частицей to.                  | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Раздел 7.</b>   | <b>Сервировка стола и обслуживание.</b>                            |  | <b>12</b> |   |
| <b>Тема 7.1</b> Сервировка стола. Инфинитив без частицы to                     | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 7.2</b> В ресторане. Речевой этикет.<br>Инфинитивные обороты.          | <b>Практические занятия</b>  |  | <b>4</b>  | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|  | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
|  | <b>Контрольная работа.</b>   |  | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Итоговое занятие.</b>   |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Раздел 8.</b>   | <b>Кухни народов мира</b>  |  | <b>16</b> |   |

|   |  |  |           |   |
|---|--|--|-----------|---|
| <b>Тема 8.1</b> Русская кухня.<br>Инфинитив активного залога                                  | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 8.2</b><br>Кухня жителей страны изучаемого языка.<br>Инфинитив страдательного залога. | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 8.3</b> Восточная кухня.<br>Инфинитив группы Perfect                                  | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 8.4</b> Приготовление пищи.<br>Повторение грамматического материала.                  | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Раздел 9.</b>  | <b>Покупки</b>   |  | <b>12</b> |   |
| <b>Тема 9.1</b> В супермаркете.<br>Сложное дополнение.  | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
| <b>Тема 9.2</b> На рынке.<br>Сложное подлежащее.  | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
|   | <b>Контрольная работа.</b>                               |  | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Дифференцированный зачет.</b>                         |  | <b>2</b>  |   |
| <b>Раздел 10.</b>   | <b>Моя будущая профессия.</b>                            |  | <b>22</b> |   |
| <b>Тема 10.1</b> Моя профессия – повар.<br>Причастие I.                                       | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
|   | 3  | Выполнение лексических и грамматических упражнений | 2         |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>               |  | <b>2</b>  | 3 |
| 1   | Подготовить презентацию по теме «Моя профессия – повар». | 2  |           |   |
| <b>Тема 10.2</b> Безопасное питание.<br>Причастие II.   | <b>Практические занятия</b>                              |  | <b>4</b>  | 2 |
|   | 1  | Введение лексики по теме                           | 2         |   |
|   | 2  | Работа с текстом                                   | 2         |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>               |  | <b>2</b>  | 3 |
| 1   | Сообщение по теме «Безопасное питание».                  | 2  |           |   |

|  |  |   |            |   |
|--|--|---|------------|---|
| <b>Тема 10.3</b> Прием на работу.<br>Причастие страдательного залога.                      | <b>Практические занятия</b>                |   | <b>4</b>   | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                                    | 2          |   |
|  | 2  | Работа с текстом  | 2          |   |
| <b>Тема 10.4</b> Составление резюме.<br>Собеседование.<br>Причастие страдательного залога. | <b>Практические занятия</b>                |   | <b>4</b>   | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме.                                   | 2          |   |
|  | 2  | Работа с текстом  | 2          |   |
| <b>Раздел 11</b>   | <b>Здоровое питание</b>                    |   | <b>10</b>  | 2 |
| <b>Тема 11.1</b> Здоровое питание.<br>Герундий   | <b>Практические занятия</b>                |   | <b>4</b>   |   |
|  | 1  | Введение лексики по теме                                    | 2          |   |
|  | 2  | Работа с текстом  | 2          |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> |   | <b>2</b>   | 3 |
|  | 1  | Составить мини-словарь по теме «Здоровые продукты питания». | 2          |   |
| <b>Тема 11.2</b> Вегетарианство.<br>Герундий/инфинитив                                     | <b>Практические занятия</b>                |   | <b>4</b>   | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                                    | 2          |   |
|  | 2  | Работа с текстом  | 2          |   |
| <b>Раздел 12</b>   | <b>Деловое общение</b>                     |   | <b>10</b>  |   |
| <b>Тема 12.1</b> Деловая встреча. Ужин в ресторане.<br>Подготовка к зачету.                | <b>Практические занятия</b>                |   | <b>4</b>   | 2 |
|  | 1  | Введение лексики по теме                                    | 2          |   |
|  | 2  | Работа с текстом  | 2          |   |
|  | <b>Контрольная работа</b>                  |   | <b>2</b>   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | <b>2</b>   | 3 |
|  | 1  | Работа над ошибками   | 2          |   |
|  | <b>Дифференцированный зачет</b>            |   | <b>2</b>   |   |
| <b>Всего</b>   |  |   | <b>186</b> |   |
| <b>Консультации</b>  |  |   | <b>6</b>   |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по иностранному языку.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - постоянные и сменные тематические стенды;
- карточки с грамматическими и лексическими упражнениями, тестовыми заданиями;
- накопительные папки;
  - таблицы;
  - плакаты;
  - картинки, фотографии, альбомы, репродукции.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- диски

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей. : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 385 с. — (СПО).
2. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — Москва : КноРус, 2019. — 267 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06861-8. — URL: <https://book.ru/book/930711>.
3. Зорина, Е.Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания». : учебник / Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 216 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07410-7. — URL: <https://book.ru/book/933997>.
4. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты. : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО).
5. Кукушкин, Н.В. Английский язык для колледжей : учебное пособие / Кукушкин Н.В. — Москва : Русайнс, 2018. — 296 с.

**Дополнительные источники:**

1. Агабекян И.П. Английский язык для вузов: учебное пособие.- М.: Проспект, 2017.
2. Пушнова П.М, Стороженко В.А, Тяпкина А.С. Английский для пищевых вузов и колледжей. М. «Высшая школа»-2015.
3. Щербакова Н. И., Звенигородская Н,С «Английский для специалистов сферы общественного питания». Москва, АСАСЕМІА, 2015.

**Интернет- ресурсы:**

1. <http://education.com>
2. <https://resh.edu.ru/>
3. [www.britishcouncil.org/learnenglish](http://www.britishcouncil.org/learnenglish)
4. <http://lessons.study.ru>
5. <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/>
6. <http://www.lyricstraining>

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

**Контрольная оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные<br/>знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>                                    |
|---|---|
| <b>Освоенные умения:</b>  |   |
| - общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  | Наблюдение и оценка при выполнении практической работы.<br>Дифференцированный зачет                 |
| - переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;  | Наблюдение и оценка при выполнении практической работы.<br>Дифференцированный зачет                 |
| - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.  | Тестирование<br>Наблюдение и оценка при выполнении практической работы.<br>Дифференцированный зачет |
| <b>Усвоенные знания:</b>  |   |
| - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. | Тестирование<br>Наблюдение и оценка при выполнении практической работы.<br>Дифференцированный зачет |

Тематический план консультаций по учебной дисциплине «Иностранный язык»

| № п/п  | Наименование темы                             | Объем часов |
|--------|---|-------------|
| 1.     | Столица страны изучаемого языка. Время Simple | 2           |
| 2.     | Моя будущая профессия. Причастия.             | 2           |
| 3.     | Здоровое питание.                             | 2           |
| Всего: |   | 6           |

\_\_\_\_\_ Сердюкова Н.А.



Рецензия  
на рабочую программу по дисциплине «Иностранный язык»  
преподавателя Сердюковой Н.А.  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Данная программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по дисциплине «Иностранный язык» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Иностранный язык играет значительную роль в выполнении общеобразовательных и воспитательных задач, в повышении культурного уровня личности студента для дальнейшего его развития. Задача этой программы – завершить формирование основ владения иностранным языком, начатое в средней общеобразовательной школе, и заложить основы практического владения иностранным языком в своей профессии, в технике перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов, аудировании, понимании диалогической и монологической речи в профессиональной деятельности.

В программе рекомендуется изучать учебный материал по циклам, которые организуются по ситуативно-тематическому принципу для выполнения одной учебной задачи. В каждом цикле решается конкретная учебная задача, применительно к ситуации речевого общения, выполнение которой является шагом вперед в овладении студентами иностранным языком.

В программе изучения курса следует использовать ролевые игры, тематические диалоги, различные виды чтения. Постоянно усложняется состав и формы учебных заданий письменного и устного общения. Рекомендуется применение технических средств обучения.

В программе предусмотрен перечень практических занятий и заданий для самостоятельной работы студентов.

Список основной и дополнительной литературы соответствует стандарту.

Рецензент:  
преподаватель иностранного языка  
ОГАПОУ  
«Белгородский индустриальный колледж»

Должикова Г.М.