

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 Иностранный язык (английский)**

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии
Протокол № 1 от «31»08.2020г.
Председатель _____

Утверждаю
Заместитель директора по ТО
_____ И.А.Чашленкова

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык (английский) для специальности СПО профессионального образования естественно научного цикла 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г № 675

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:– Шевчук Л.В.- преподаватель высшей квалификационной категории,

Рецензенты: Зав.ЦК(кафедрой)Филологии преподаватель английского языка высшей категории ГБПОУ РО «РКСИ» М.В.Лебедева, Т.И.Топчей-методист высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «Дон ТКИиБ»

Содержание

		страница
1	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык (английский)	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	14
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19 00 00 Промышленная экология и биотехнологии

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

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

В результате изучения обязательной части цикла студент 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;

знать:

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

Использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности повседневной жизни.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенства профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский)

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	186
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уров. Освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Социально-культурное пространство профессиональной деятельности специалиста.			
Тема 1.1. Всемирные центры деловой активности (страны и континенты).	Содержание учебного материала	24	2
	Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий России, Великобритании, США и ряда англо-говорящих стран (Канады, Австралии, Новой Зеландии); Конструкция There is/ are Артикли определенный и неопределенный Географические названия и артикль Типы вопросительных предложений Степени сравнения прилагательных и наречий		2
Тема 1.2. Столицы делового мира.	Содержание учебного материала	14	2
	Краткая историческая справка о ряде крупнейших городов мира: Москве, Ростов-на-Дону – южная столица, Лондоне, Вашингтоне, Нью-Йорке; культурная и политическая жизнь городов; архитектурные особенности; описание главных достопримечательностей; советы гостям города. Страдательный залог прошедшее простое		
Тема 1.3. Искусство и культура	Содержание учебного материала	22	2
	Названия основных стилей и жанров музыки, живописи, литературы; имена выдающихся музыкантов, художников, писателей и поэтов англо-говорящих стран; некоторые факты из жизни и творчества прославленных деятелей искусства и культуры; названия всемирно-известных театров и музеев .Виды придаточных предложений Условные придаточные первого и второго типа		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>Самостоятельная работа по разделу 1.1, 1.2,1.3</p> <p>- Подготовка публичного выступления по основным вопросам . Темы «Страны и континенты», «Города и достопримечательности», «Прославленные деятели искусства и культуры», «страны изучаемого языка».</p> <p>- поиск информации по данной тематике с использованием интернет ресурсов</p> <p>- написание эссе по теме «Музыка в твоей жизни», «Искусство в твоей жизни»</p> <p>-защита проекта по теме «Всемирные центры деловой активности» «Ростов – южная столица»</p> <p>Защита проекта «Чудеса света»</p>	9	2
Раздел 2. Подготовка специалиста к профессиональной деятельности.	.	62	
Тема 2.1. Организация сферы обслуживания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Рестораны Москвы Правила посещения ресторанов. Сервировка В ресторане В кафе Бронирование отеля, Если Вам пожаловались. Завтрак В гостинице Многочисленность глагола to have Типы вопросительных предложений Настоящее совершенное время Present Perfect Tense</p>	20	2
Тема 2.2. Здоровое питание	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Питание Напитки Название продуктов питания Характеристики блюд Система быстрого питания Британская кухня Самые известные блюда британской кухни Русская кухня История развития национальной кухни Блюда русской кухни и характеристика блюд Особенности приготовления национальных кавказских блюд и их характеристика Сложное дополнение Функции первого и второго причастий в предложении.</p>	24	2
Тема 2.3 Технология приготовления пищи	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Разные продукты, различные методы приготовления. Местоимения every each another other Continuous Tenses продолженные времена Преимущества и недостатки отдельных способов приготовления пищи. Что такое фондю.</p>	32	2

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	Технология приготовления различных блюд. Что такое чай для Британца.		
	Самостоятельная работа по разделу 2.1, 2.2, 2.3 упражнения на запоминание лексики по теме; чтение, перевод, пересказ профессионально-ориентированного текста. - написание деловых писем (бронирование места в гостинице, ресторане). - защита проектов «Блюда кавказкой кухни», «Блюда русской кухни», «Как я готовлю свое любимое блюда».	9	
Раздел 3 Профессиональная деятельность специалиста	Содержание учебного материала	26	
	Основные профессии специалиста технологии продукции и общественного питания Проблемы трудоустройства в области выбранной профессии. Как пройти собеседование. Режим работы.		
	Самостоятельная работа по разделу 3 упражнения на запоминание лексики по теме. Чтение. Перевод пересказ профессионально ориентированного текста составление аннотации специального текста	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета иностранного языка:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- учебно-программная документация;
- дидактический материал;
- англо-русские и русско-английские словари;
- учебные таблицы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, телевизор, DVD.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. А.П. Голубев, Н.В. Балюк Английский язык «Академия» 2017г.
2. Planet of English Г.Т. Безкоровайнная Москва Asadema издательский центр «Академия» 2018г.
3. А.В.Смирнов «Рабочая тетрадь по английскому языку к учебнику.
4. Ю.Голицынский . «Грамматика сборник упражнений », «Каро», Санкт-Петербург ., 2018г.

Дополнительная литература:

1. Е.Н.Соловова John Parsons «Английский язык Е. Г.Э. . , Тематические тестовые задания». Центр изучения английского языка Елены Солововой Москва 2016г.
- 2 FLASH of English for COOKING CATERING and RECEPTION Catrin E, Morris Oxford 2017г.
- 3 Highly Recommended 1 Trish Stott and Rod Revell Oxford 2011г.
4. Марк Харрисон «Оксфордские тесты по английскому языку для подготовки к ЕГЭ». 2016г.
5. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская «Английский язык для специалистов сферы общественного питания». 2017г.
6. Grammar Clips Workbook John Chapman 2018г.
7. Trish Stott & Alison Pohl Highly Recommended Student's book Intermediate English for the hotel and catering industry Oxford university press 2018г.
8. Virginia Evans Jenny Dooley Veronica Garza Hotels & Catering Prosveshcheniy Publishers Express Publishing 2017г.

Интернет-ресурсы: [www/ English well/org](http://www.well.org) –

Интернет-ресурсы: www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

www.oup.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, контрольных и самостоятельных аудиторных работ, а так же в проведения итоговой аттестации в форме устного экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
1		2
Уметь:		
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Коммуникативная компетенция, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	- устная проверка; - оценка результатов аудиторных и вне аудиторных самостоятельных работ.
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8.	- результаты выполнения практических заданий - тестирование - устная проверка.
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	- результаты выполнения практических заданий - тестирование - устная проверка
Знать		
лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Языковая компетенция. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.	-накопительная оценка в форме: - устного опроса - письменного опроса (словарный диктант как одна из форм проверки знаний); - оценки результатов выполнения грамматического задания -тестирования.

**Сводно - тематический план учебной дисциплины
ОГСЭ.03 «Иностранный язык» (Английский)
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№п/п	№ урока	Раздел. Тема.	
		Модуль 1. Социально-культурное пространство профессиональной деятельности специалиста.	
		Тема 1. Всемирные центры деловой активности (страны и континенты)	24
1	1	Презентация новой лексики по теме «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий России».	
2	2	Безличные предложения. Конструкция there is\there are	
3	3	Чтение с извлечением информации «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий России»	
4	4	Диагностическая работа	
5	5	Практика монологической речи по теме. Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий России.	
6	6	Употребление определенного и неопределенного артикля.	
7	7	Практика диалогической речи по теме. Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий России	
8	8	Лексико - грамматические упражнения по теме «Употребление определенного и неопределенного артикля»	
9	9	Диалог – расспрос «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий России».	
10	10	Артикли с географическими названиями	
11	11	Презентация новой лексики по теме «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий Великобритании»	
12	12	Лексико - грамматические упражнения по теме «Артикли с географическими названиями»	
13	13	Чтение с извлечением полной информации.	
14	14	«Степени сравнения прилагательных и наречий»	
15	15	Практика монологической речи. «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий Великобритании».	
16	16	Лексико-грамматические упражнения по теме «Степени сравнения прилагательных и наречий»	
17	17	Диалог – расспрос. «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий Великобритании».	
18	18	Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий США.	
19	19	. Чтение с извлечением полной информации «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий США».	
20	20	Практика монологической речи по теме «Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий США».	
21	21	Географическое положение, особенности ландшафта и климатических условий ряда англо-говорящих стран (Канады, Австралии, Новой Зеландии);	
22	22	Защита проекта по теме «Всемирные центры деловой активности»	
23	23	Обобщающий урок.	
24	24	Контрольная работа за 3 семестр	
		Тема 2. Столицы делового мира	14
25	25	Ознакомительное чтение по теме «Москва вечно молодая и прекрасная»;	
26	26	Лексико-грамматические упражнения по теме «Прошедшее время»	
27	27	Обучение диалогической речи по теме «Столицы делового мира»	
28	28	Написание личного письма по теме «Достопримечательности столицы»	
29	29	Страдательный залог в прошедшем времени	
30	30	Информативное чтение по теме «Лондон».	
31	31	Лексико – грамматические упражнения по теме «Страдательный залог в прошедшем времени»	
32	32	Ростов – на - Дону – южная столица;	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

33	33	Диалог – расспрос по теме «Достопримечательности»	
34	34	Написание личного письма «Мой город»	
35	35	Ознакомительное чтение по теме «Вашингтон».	
36	36	Обучение монологической и диалогической речи по теме	
37	37	Просмотровое чтение по теме «Нью-Йорк».	
38	38	Защита проекта «Достопримечательности моего города» ,«Ростов – южная столица»	
		Тема 3. Искусство и культура	22
39	39	Презентация новой лексики по теме	
40	40	Информативное чтение «Досуг»	
41	41	Придаточные предложения (условные)	
42	42	Храм Артемиды в Эфесе» чтение с полным пониманием	
43	43	Условные придаточные (первый тип)	
44	44	Обучение диалогической речи по теме	
45	45	Условные придаточные (второй тип)	
46	46	Чудеса света.	
47	47	Защита проекта «Чудеса света».	
48	48	Информативное чтение «Джозеф Тернер»	
49	49	Видео - просмотр «Картинные галереи мира».	
50	50	Дискуссия по просмотренному материалу (монолог, диалог)	
51	51	Искусство Великобритании	
52	52	«Эндрю Лойд Вэбэр. Введение лексики по теме»	
53	53	Информативное чтение по теме	
54	54	Обучение диалогической речи по теме	
55	55	Обучение монологической речи по теме	
56	56	.Прославленные деятели искусства и культуры.	
57	57	Защита проекта «Прославленные деятели искусства и культуры»	
58	58	Экскурсия «Дмитрий Ростовский—легенда, реальный человек».	
59	59	Дискуссия по теме	
60	60	Контрольная работа	
		Самостоятельная работа по темам 1,2,3.	11
		Подготовка публичного выступления по основным вопросам. Темы «Страны и континенты», «Города и достопримечательности», «Прославленные деятели искусства и культуры», «Страны изучаемого языка». - поиск информации по данной тематике с использованием интернет ресурсов - написание эссе по теме «Музыка в твоей жизни», «Искусство в твоей жизни» -защита проекта по теме «Всемирные центры деловой активности» «Ростов – южная столица» Защита проекта «Чудеса света»	
		Модуль 2. Подготовка специалиста к профессиональной деятельности.	
		Тема 4 Организация сферы обслуживания	20
61	1	Введение лексики по теме «Рестораны Москвы»	
62	2	Информативное чтение по теме «Рестораны Москвы»	
63	3	Обучение диалогу по теме «Рестораны Москвы»	
64	4	Многозначность глагола to have	
65	5	«Правила посещения ресторана». Чтение с полным пониманием.	
66	6	Лексико – грамматические упражнения по теме «Глагол to have».	
67	7	Изучающее чтение по теме «Планирование меню»	
68	8	Типы вопросительных предложений	
69	9	Лексико - грамматические упражнения по теме «Типы вопросительных предложений»	
70	10	«Сервировка стола». Обучение диалогу.	
71	11	Лексико - грамматические упражнения по теме «Типы вопросительных предложений»	
72	12	«Бронирование отеля». Заполнение заявки.	
73	13	Написание делового письма	
74	14	Как дать вежливое объяснение (в гостинице)	
75	15	Если Вам пожаловались (в гостинице)	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

76	16	Настоящее совершенное время	
77	17	Написание жалобы...	
78	18	Защита проекта по теме «Организация сферы обслуживания».	
79	19	Защита проекта «В ресторане. В гостинице».	
80	20	Обобщающий урок по теме «Организация сферы обслуживания»	
		Тема 5 Здоровое питание	24
81	21	Информативное чтение по теме «Здоровое питание»	
82	22	Обучение устной монологической и диалогической речи по теме «Здоровое питание».	
83	23	Сложное дополнение	
84	24	Информативное чтение по теме «Характеристика блюд «Вегетарианство»	
85	25	Лексико – грамматические упражнения по теме «Сложные дополнения»	
86	26	Информативное чтение по теме «Как много сахара мы едим»	
87	27	Обучение монологической речи по теме	
88	28	Защита проекта по теме «Здоровое питание»	
89	29	Русская кухня. Введение лексики по теме.	
90	30	Поисковое чтение по теме «Русская кухня»	
91	31	Мой сборник кулинарных рецептов здорового питания	
92	32	Причастие.	
93	33	Обучение монологической и диалогической речи по теме.	
94	34	Информативное чтение по теме «Из истории русской кулинарии»	
95	35	Обучение монологической речи.	
96	36	Обучение диалогической речи.	
97	37	Лексико – грамматические упражнения по теме «Функции причастия»	
98	38	Самые известные блюда из британской кухни. Практика монологической речи	
99	39	Лексико-грамматические упражнения по теме «Сложные дополнения»	
100	40	Защита проекта «Блюдо британской кухни» «Блюда русской кухни»	
101	41	Преимущества и недостатки быстрого питания	
102	42	Защита проекта «Из истории кулинарии»	
103	43	Контрольная работа	
104	44	Обобщающий урок	
		Тема 6 Технология приготовления пищи	32
105	45	Значение пищи в жизни человека. Ознакомительное чтение по теме.	
106	46	Диалог расспрос по теме.	
107	47	Введение лексики по теме «Приготовление пищи»	
108	48	Информативное чтение текста «Разные продукты, различные методы приготовления»	
109	49	Местоимения every each another other	
110	50	Вкусы и качество блюд.	
111	51	Местоимения. Лексико-грамматические упражнения	
112	52	Диалог расспрос по теме вкус и качества блюд	
113	53	Количество продуктов. Наречия обозначающее количество.	
114	54	Полезные свойства продуктов. Изучающее чтение по теме.	
115	55	Хороший повар доктора стоит.	
116	56	Значение овощей в жизни человека	
117	57	Урок викторина. Полезные свойства продуктов.	
118	58	Защита проекта. Хороший повар доктора стоит.	
119	59	Методы приготовления овощных блюд	
120	60	Методы приготовления рыбных блюд	
121	61	Методы приготовления мясных блюд	
122	62	Сыры и их история.	
123	63	Составление технико-технологической карты приготовления блюда.	
124	64	Как я готовлю своё любимое блюдо.	
125	65	Диалог расспрос по теме.	
126	66	Лексико – грамматические упражнения по теме «Местоимения»	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

127	67	Обучение монологической речи по теме	
128	68	Диалог - расспрос по теме «Технология приготовления пищи»	
129	69	Продолженные времена	
130	70	Введение лексики по теме «Преимущества и недостатки способов приготовления пищи»	
131	71	Лексико – грамматические упражнения по теме «Продолженные времена»	
132	72	Информативное чтение по теме «Преимущества и недостатки способов приготовления пищи»	
133	73	Обучение устной монологической речи по теме	
134	74	Защита проекта «Технология приготовления блюда»	
135	75	Обучение устной диалогической речи по теме	
136	76	Контрольная работа по теме	
		Самостоятельная работа по темам 4, 5, 6.	
		- упражнения на запоминание лексики по теме; чтение, перевод, пересказ профессионально-ориентированного текста. - написание деловых писем (бронирование места в гостинице, ресторане). - защита проектов «Блюда кавказской кухни», «Блюда русской кухни», «Как я готовлю свое любимое блюда».	11
		Модуль 3 Профессиональная деятельность специалиста Тема 7 Профессиональная деятельность специалиста	26
137	1	Введение лексики по теме «Моя профессия»	
138	2	Лексико – грамматические упражнения по теме «Видо - временные формы глагола»	
139	3	Основные профессии технологии общественного питания. Информативное чтение по теме	
140	4	Обучение устной диалогической и монологической речи	
141	5	Практика монологической речи по теме «Обязанности сотрудников кухни»	
142	6	Лексико-грамматические упражнения по теме	
143	7	Проблемы трудоустройства в области выбранной профессии	
144	8	Как написать резюме	
145	9	Написание резюме	
146	10	Информативное чтение текста «Вы ищите работу»	
147	11	Практика диалогической речи.	
148	12	« Почему я выбрал профессию кулинара»	
149	13	Практика диалогической речи.	
150	14	Чтение с полным пониманием .Что такое «фондю»	
151	15	Лексико- грамматические упражнения по теме «Продолженные времена».	
152	16	Введение лексики по теме «Технология приготовления различных блюд»	
153	17	Информативное чтение «Технология приготовления различных блюд»	
154	18	Лексико-грамматические упражнения по теме «Видовременные формы английского глагола»	
155	19	Чтение с полным пониманием «Что такое чай для британца».	
156	20	Диалог- расспрос по теме «Что должен знать повар об опасности пищевого отравления».	
157	21	Обучение монологической речи по теме.	
158	22	Ознакомительное чтение по теме «Кухня без границ».	
159	23	Лексико-грамматические упражнения по теме «Типы Вопросительных предложений».	
160	24	Защита проекта « В моем ресторане»	
161	25	Практика написания кулинарных рецептов.	
162	26	Контроль навыков устной речи.	
		Самостоятельная работа по теме 7 упражнения на запоминание лексики по теме «Профессиональная деятельность специалиста»	
		Упражнения на запоминание лексики по теме. Чтение. Перевод пересказ профессионально ориентированного текста составление аннотации специального текста	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

		Чтение. Перевод пересказ профессионально ориентированного текста		
		ИТОГО	162	32