Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____/Давыдова Г.Б./
«04» сентября 2018 год

# КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

## на 7-8 семестр 2018 /2019 учебного года

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык (Английский язык)
наименование учебной дисциплины

Преподаватель Галева Д.С.

учебная группа Т-9.41 специальность 19.02.10
код специальности

| С | Распределение учебного времени | Общее количество часов | В том числе: | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Теоретические занятия | Лабор. и (или) практ. занятия | Самостоятельная работа | Курсовое проектирование или курсовая работа | Консультации |
| 1. | Всего часов на дисциплину по учебному плану | 204 | 0 | 162 | 42 | | 0 |
| 2. | Выдано часов до начала текущего семестра | 145 | 0 | 106 | 29 | | 0 |
| 3. | Кол-во часов на учебный год: | 59 | 0 | 46 | 13 | | 0 |
| | а) на 7 семестр 13 недель по 2 часа в неделю; | 34 | 0 | 26 | 8 | | 0 |
| | б) на 8 семестр 10 недель по 2 часа в неделю | 25 | 0 | 20 | 5 | | 0 |

Итоговая форма контроля знаний обучающегося:

a) 7 семестр: другие формы промежуточной аттестации
b) 8 семестр: дифференцированный зачет

План составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным рабочим учебным планом по данной специальности и на основании рабочей программы по данной дисциплине, утвержденной протоколом № 1 от «30» августа 2015 года.

Преподаватель _____/Галеева Д.С. /
Подпись

Рассмотрен и одобрен предметной методической комиссией
Иностранного языка
Наименования предметной методической комиссии

протоколом № 1 от «30» августа 2018 года.

Председатель ПЦК _____/Донец М.В. /
Подпись

## Тематический план

| № занятий | № учебной недели | Названия частей, разделов, номера и наименования тем по программе | Количество часов | | | | | Вид занятий | Учебная литература | Наглядное пособие |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Теоретические занятия | Лаборат, и (или) практ. занятия | Самостоятельная работа | Курсовое проектирование или курсовая работа | Консультации | | | |
| **Раздел 10 Кухни народов мира** | | | | | | | | | | |
| **Тема 10.1 Русская кухня.** | | | | | | | | | | |
| 1 | *1* | Особенности блюд русской кухни. | | 2 | | | | 5 | 1.1.1 стр 195 | 2,3,4,7, |
| 2 | *2* | Украинская кухня. Кулинарные характеристики блюд | | 2 | | | | 5 | 1.1.1 стр 196 | 2,3,4,7, |
| | | Презентация по теме: «Русская кухня» | | | 2 | | | | | |
| 3 | *3* | Кавказская кухня | | 2 | | | | 5 | 1.1.1 стр 197 | 2,3,4,7, |
| | | Составить технологическую карту блюда кавказкой кухни. | | | 2 | | | | | |
| **Тема 10.2 Европейская кухня.** | | | | | | | | | | |
| 4 | *4* | Французская кухня Особенности обслуживания и подачи блюд. | | 2 | | | | 2 | 1.11 стр 198 | 2,3,4,7,9 |
| 5 | *5* | Итальянская кухня. Кулинарные характеристики | | 2 | | | | 5 | 1.1.2 стр 10-12 | 2,3,4,7,9 |
| 6 | *6* | Немецкая кухня Особенности обслуживания и подачи блюд. | | 2 | | | | 5 | 1.1.3 стр 9-11 | 2,3,4,7,9 |
| 7 | *7* | Английская кухня. Английский чай. | | 2 | | | | 5 | 1.1.2 стр 50 | 2,3,4,7,9 |
| **Тема 10 3 Американская и Скандинавская кухни.** | | | | | | | | | | |
| 8 | *8* | Американская кухня. Особенности, к.х.. | | 2 | | | | 5 | 1.12 стр 45 | 2,3,4,7,,9 |
| 9 | *9* | Скандинавская кухня Особенности обслуживания и подачи блюд. | | 2 | | | | 2 | 1.1.1 стр 9-11 | 2,3,4,7, |
| **Тема 10.4. Восточная кухня.** | | | | | | | | | | |
| 10 | *10* | Восточная кухня. | | 2 | | | | 5 | 1.1.1 стр 12-14 | 2,3,4,7, |
| 11 | *11* | Японская кухня. Особенности обслуживания и подачи блюд. | | 2 | | | | 2 | 1.1.3 стр 12-15 | 2,3,4,7, |
| 12 | *12* | Китайская кухня. Кулинарные характеристики | | 2 | | | | 2 | 1.1.1 стр 15-17 | 2,3,4,7,9 |
| | | Презентация по теме. | | | 2 | | | | | |
| 13 | *13* | Обобщающее повторение контрольная работа. | | 2 | | | | 6 | 1.1.2 стр 16-18 | 2,3,4,7,1 |
| | | Подготовиться к контролю знаний. | | | 2 | | | | | |
| | | **Итого часов за 7 семестр** | | **26** | **8** | | **0** | | | |
| **Раздел 11 Деловой английский Организация коммерческой деятельности** | | | | | | | | | | |
| **Тема 11.1 Формы организации бизнеса.** | | | | | | | | | | |
| 14 | *20* | Виды бизнеса в Великобритании и США | | 2 | | | | 2 | 1.1.5 стр 18-19 | 2,3,4,7, |
| 15 | *21* | Знакомство с фирмой, с бизнесменом. | | 2 | | | | 5 | 1.1.4 стр 20-22 | 2,3,4,7,9 |
| 16 | *22* | Внешнеэкономическое сотрудничество. Ведущие компании. | | 2 | | | | 5 | 1.1.4 стр 19-22 | 2,3,4,7, |
| | | Чтение с полным пониманием. | | | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Тема 11.2 Деловая корреспонденция.** | | | | | | | | | | |
| 17 | *23* | Деловые письма Проведение переговоров с клиентами. | | 2 | | | | 5 | 1.1.4 стр 23-24 | 2,3,4,7,9 |
| 18 | *24* | Выставки и ярмарки. Заключение контрактов. | | 2 | | | | 3 | 1.1.4 стр 16-18 | 2,3,4,7, |
| 19 | *25* | Проведение переговоров с клиентами об условиях поставки. | | 2 | | | | 5 | 1.1.4 стр 23-25 | 2,3,4,7, |
| 20 | *29* | Резюме. Практика письма. | | 2 | | | | 5 | 1.1.4 стр 26-28 | 2,3,4,7,9 |
| | | Составить резюме. | | | 1 | | | | | |
| **Тема 11.3 Основы маркетинга и менеджмента.** | | | | | | | | | | |
| 21 | *30* | Основы маркетинга. Реклама. | | 2 | | | | 5 | 1.1.4 стр 23-26 | 2,3,4,7, |
| | | Составить рекламу. | | | 2 | | | | | |
| 22 | *31* | Банки Деньги. | | 2 | | | | 5 | 1.1.4 стр 19-22 | 2,3,4,7, |
| 23 | *32* | Основы менеджмента. Обобщающее повторение. | | 2 | | | | 2 | 1.1.4 стр 27-28 | 2,3,4,7, |
| | | **Итого часов за 8 семестр** | | **20** | **5** | | **0** | | | |

Используемая литература

| Код | Наименование литературы |
|---|---|
| | **1. ОСНОВНАЯ** |
| | 1.1. Печатное издание |
| 1.1.1 | Английский язык для ссузов: учеб. Пособие Агабекян И.П М. ЮНИТИ, 2014 |
| 1.1.2 | Щербакова Н.И, Звенигородская Н,С, Английский для ресторанного бизнеса ,Центр "Академия"2017г. |
| 1.1.3 | Английский для ресторанов. Чичерова Л.А Москва 2014 |
| 1.1.4 | Шевелева С.А., Стогов В.Е. Основы экономики и бизнеса, Учебное пособие М. ЮНИТИ, 2014. |
| 1.1 5 | My Grammar lab Pearson 2014 |
| 1.1.6 | Практический курс "English" Т. Камянова Дом славянской книги 2015г. |
| | 1.1.Электронное издание |
| 1.2.1 | www.engvid.com |
| 1.2.2 | www.pearson.ru |
| 1.2.3 | |
| | **2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ** |
| | 2.1 Печатное издание |
| 2.1.1 | R. Murphy «English Grammar in Use». Cambridge University Press, 2014 |
| 2.1.2 | Грамматика английского языка. Каро, 2014г. |
| 2.1.3 | Большой англо –русский словарь. Медникова, Апресян Москва, Русский язык 2015. |
| 2.1.4 | Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь – М.; Эксмо., 2014. |
| | 2.2 Электронное издание |
| 2.2.1 | www.macmillan.ru . |
| 2.2.2 | www.SuperCook.ru |
| 2.2.3 | www.macmillanenglish.com/business |

ДЛЯ ЗАМЕТОК ПРОВЕРЯЮЩЕГО

## *ПРИЛОЖЕНИЕ*

Код видов занятий:

1- Лекция;
2- Комбинированный урок (лекция+ опрос);
3- Самостоятельное обучение (работа с методическим материалом);
4- Лабораторная
5- Практическая работа;
6- Контрольная работа;
7- Консультация;
8- Учебная практика;
9- Курсовое проектирование (курсовая работа);
10- Деловая программа;
11- Деловая игра.

## *ПРИЛОЖЕНИЕ 2*

Код наглядного пособия:
1 Таблицы, схемы, графики
2 иллюстрации, рисунки
3 раздаточные наглядные пособия
4 дидактический материал (для повторения, изучения нового материала, его закрепления и контроля);
5 инструктивные документы для студентов
6 программное обеспечение студентов
7 учебники, пособия. документы
8 учебное оборудование
9 технические средства обучения.

# РАБОЧИЙ ПЛАН

на 7-8 семестр(ы) 2018/2019 учебного года

| № | Вид занятия | Группа | № учебной недели | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 7 семестр | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 |
| | Практические работы | Т-9, 41. | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | | | X | X | X | X | X | X | | | | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Лабораторные работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Контрольные работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Практические | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

30» августа 2018 года

Преподаватель _____ / Галеева Д.С.. /