

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 ОГС.03 Иностранный язык

наименование учебной дисциплины

Преподаватель Бочкарева Т.Г.

ФИО преподавателя

учебная группа Т-9.43

специальность

19.02.10

код специальности

С	Распределение учебного времени	Общее количество часов	В том числе:			
			Теоретические занятия	Лаб. и (или) прак. занятия	Самостоятельная работа	Курсовое проектирование или курсовая работа
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:

а) 7 семестр: другие формы промежуточной аттестации

б) 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 «31»08. 2015 года.

Преподаватель Т.Г. Бочкарева /Бочкарева Т.Г./

Подпись

Рассмотрен и одобрен предметной методической комиссией
Иностранного языка

Наименования предметной методической комиссии

протоколом № 1 от «31» 08. 2018 года.

Председатель ПЦК М.В. Донец /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 1. Первые блюда										
Тема 1.1. Бульоны										
1	1	Нужность бульонов для различных блюд.		2				5	1.1.1 Стр. 4-5	1,3,9
2	2	Виды бульонов.		2				5	2.1.2 Стр. 5-7	3,9
		Особенности приготовления бульонов			2					
Тема 1.2 Супы										
3	3	Польза супов.		2				5	1.1.1 Стр. 6-7	2,3,9
Раздел 2. Соусы										
Тема 2. Соусы и приготовление										
4	4	Различные виды и особенности приготовления соусов		2				3	1.1.1 Стр.8-9	3,9
Раздел 3. Салаты										
Тема 3. Салаты										
5	5	Самые известные салаты		2				5	1.1.1 Стр. 10-11	3,7,9
		Приготовление салата по выбору- описание			2					
Раздел 4. Обжаривание										
Тема 4.1. Обжаривание на гриле										
6	6	Правильное использование гриля.		2				5	1.1.1 Стр 12-13	3,4,9
7	7	Обжаривание на открытом огне.		2				5	2.1.3 Стр 5-8	1,3,9
Тема 4.2 Обжаривание без добавления масла										
8	8	Использование специальных сковородок, не требующих масла.		2				5	1.1.1 Стр 14-15	3,7,9
9	9	Запекание в духовке.		2				5	2.1.3 Стр 9-12	3,9
Тема 4.3 Обжаривание на сковороде с добавлением масла										
10	14	Выбор масла для обжаривания разных продуктов.		2				3	1.1.1 Стр. 14-15	2,3,9
11	15	Обжаривание на сковороде с добавлением жира.		2				5	2.1.2 Стр 8-10	3,9
		Лексико-грамматические упражнения			2					
Раздел 5. Раздел 5. Тушение и приготовление на пару										
Тема 5.1 Тушение										

12	16	Как правильно тушить различные продукты?		2				6	1.1.1 Стр 16-17	2,3,9
		Выполнение подстановочных упражнений			2					
Тема 5.2 Приготовление на пару										
13	17	Особенности приготовления блюд на пару.		2				5	1.1.1 Стр. 12	3,4,9
		Консультации								8
		Итого часов за VII семестр	0	26						8
Раздел 6. Тесто и его приготовление										
Тема 6. Изделия из теста										
14	20	Классификация изделий из теста.		2				5	1.1.1 Стр. 22-23	1,3,9
15	21	Аудирование: описание приготовления изделий из теста		2				5	1.1.1 Стр 19	3,7,9
		Выполнение лексических упражнений			2					
Раздел 7. Буфет										
Тема 7. Буфет										
16	25	Где используется буфет?		2				5	1.1.1 Стр. 24-25	2,3,9
17	26	Разница в значении буфета в русской и зарубежной кухнях		2				3	2.1.3 Стр 13-16	3,9
Раздел 8. Санитарная обработка и гигиена										
Тема 8.										
18	27	Как правильно проводить санитарную обработку кухни.		2				5	1.1.1 Стр 26-27	1,3,9
19	28	Просмотр фильма «Важность санитарии на кухне»		2				5	2.1.2 Стр 14-16	3,7,9
Раздел 9. Распределение запасов										
Тема 9. Распределение запасов										
20	29	Склад и его инвентаризация.		2				3	1.1.1 Стр 28-29	1,3,9
Раздел 10. Раздел 10 Профессии в сфере общественного питания										
Тема 10.1. Подготовка кулинара										
21	30	Этапы подготовки поваров		2				5	1.1.1 Стр 30-31	2,3,9
		Презентация по теме: «Профессии в сфере общественного питания»			2					
Тема 10.2 Профессии в сфере общественного питания										
22	31	Перечень профессии, связанных с питанием.		2				5	1.1.1 Стр 32-33	3,9
23	32	Разница между профессиями в сфере питания.		2				5	2.1.3 Стр. 17-20	3,7,9
		Презентация по теме: «Важность профессии технолога»			1					

	Консультации			5					
	Итого часов за VIII семестр	0	20	5					
	Всего	0	46	13					

Используемая литература

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1. Печатное издание	
1.1.1.	Virginia Evans, Jenny Dooley, Career Path`s: Cooking Student`s book 3– Express Publishing, 2015.
1.1.2.	Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учеб. Пособие –Прспект 2016.
1.2.Электронные издание	
1.2.1.	www.macmillanenglish.com
1.2.2.	www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
1.2.3.	www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.html
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
2.1.Печатное издание	
2.1.1.	Мюллер В. К. Англо-русский и русско-английский словарь – М.; Эксмо, 2014.
2.1.2.	R. Murphy «English Grammar in Use». Pre-Intermediate Cambridge University Press, 2015
2.1.3.	Ухтомский А.В. Английские фразеологизмы в устной речи – М.: URSS, 2015.
2.2.Электронные издание	
2.2.1.	www.handoutsonline.com
2.2.2.	www.english-to-go
2.2.3.	www.bbc.co.uk/videonation

ДЛЯ ЗАМЕТОК ПРОВЕРЯЮЩЕГО

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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;
- 10- Деловая игра.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Код наглядного пособия:

- 1- Таблицы, схемы, графики, диаграммы;
- 2- Иллюстрации, рисунки для демонстрации;
- 3- Раздаточные наглядные пособия;
- 4- Дидактические материалы (для повторения, изучения нового материала, его закрепления и контроля);
- 5- Инструктивные документы для студентов;
- 6- Программное обеспечение;
- 7- Учебники, пособия, документы;
- 8- Учебное оборудование;
- 9- Технические средства обучения.

