

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович

Должность: И.о. ректора

Дата подписания: 08.08.2025 12:08:58

Уникальный программный ключ:

c7b77973654876a9af4d3b280790bfd

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по МНР



Е.Ю. Куценко



УТВЕРЖДАЮ

Директор УЭТК



И.А. Ермачков

31.08.2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:


ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:

Черкасова М.Г. - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии иностранных языков.

Протокол № 01 от «31» августа 2021 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Ж.П. Саркисян

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	18
3.2. Информационное обеспечение обучения	18
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы):** учебная дисциплина относится к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

### **уметь:**

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

### **знать:**

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

### **Перечень формируемых компетенций**

Общие компетенции (ОК):

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Объем образовательной программы – 166 часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 166 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>Объем образовательной программы</b>	166
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	166
в том числе:	
практические занятия	166
Текущий контроль (другая форма контроля) – в III и IV семестрах, промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – в VIII семестре	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Иностранный язык – язык делового общения.</b>			
<b>III Семестр</b>		<b>4</b>	
Тема 1.1. Английский язык - язык делового общения.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Чтение, перевод текста Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, побудительные и порядок слов в них.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 1.2. Моя будущая профессия.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - безличные предложения; - понятие глагола-связки .	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Раздел 2. Развивающий курс. Продукты питания.</b>			
Тема 2.1 Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.2. Овощные блюда.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК

	- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		<b>10</b>
Тема 2.3. Написание рецепта любимого овощного блюда.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.4. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.5. Фрукты, ягоды. Качественные характеристики.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.6. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: -личные местоимения; - притяжательные местоимения; -указательные местоимения; - возвратные местоимения; - вопросительные местоимения; - неопределенные местоимения.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.7. Фрукты, ягоды. Кулинарные характеристики.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.8. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал:	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>

	- o- глаголы to be, to have; - оборот there is/are		
Тема 2.9. Мясо, птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.10 Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - степени сравнения прилагательных; - степени сравнения наречий; - конструкции для выражения сравнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.11 Написание и перевод рецептов любимых мясных блюд.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Итого:</b>	<b>26</b>	
	<b>IV Семестр.</b>		
Тема 2.12 Рыба. Продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; порядковые и количественные; - хронологические даты; - дробные числительные.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.13 Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.14 Написание и перевод горячих и холодных рыбных блюд.	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10



	- образование и употребление глаголов в Present Simple/Indefinite.		
Тема 2.15 Молочные продукты. Кулинарные характеристики молочных блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.16 Горячая и холодная обработка молочных блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Past Simple/Indefinite.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.17 Молочные продукты. Составление рецептов молочных блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.18 Бакалейные продукты. Их разнообразие.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Future Simple/Indefinite.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.19 Крупяные, яичные блюда и продукты.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.20 Крупяные, яичные блюда и продукты. Качественные характеристики.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения утвердительные, побудительные и порядок слов в них. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.21 Составление и перевод крупяных и яичных блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.22 Кондитерские изделия.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - структура вопросительных предложений; - общие вопросы и порядок слов в них.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 2.23 Кондитерские изделия.	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK

Качественные и кулинарные характеристики.	- лексические упражнения; - грамматические упражнения.		10
Тема 2.24 Хлебобулочные изделия.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - специальные вопросы и порядок слов в них; - вопрос к подлежащему; - вопросительные слова.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.25 Хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.26 Винная карта.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - альтернативные вопросы и порядок слов в них; - разделительные вопросы.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.27 Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.28 Холодные и горячие напитки.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - структура отрицательных предложений; - слова, выражающие отрицание своим лексическим значением.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
		<b>Итого:</b>	<b>34</b>
<b>V Семестр.</b>			
<b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности. Способы кулинарной обработки продуктов питания.</b>			
Тема 3.1 Способы кулинарной обработки продуктов питания.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Словообразование.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 3.2. Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка,	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК

шинковка, маринование.	- лексические упражнения; - грамматические упражнения.		10
Тема 3.3 Способы кулинарной обработки продуктов: варка, тушение, жарка, обжарка, пассерование, запекание, выпекание, охлаждение.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 3.4 Диетическое питание.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 3.5 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Раздел 4. Типы организаций питания и работа персонала. Работа официанта и бармена.</b>		
Тема 4.1 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские).	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 4.2 Работники кухни на предприятиях общественного питания.	Лексический материал по теме. Грамм- лексические упражнения; - грамматические упражнения.грамматический материал:	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 4.3 Персонал ресторана и их обязанности	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 4.4 Организация работы	Лексический материал по теме.	2	ОК 2, ОК.3,

официанта.	Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 4.5 .Организация работы метрдотеля.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 4.6 Организация работы бармена. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Рабочий день бармена».	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 4.7 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Рабочий день на кухне», «Рабочий день официанта в ресторане».	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Итого:</b>	<b>24</b>	
<b>VI Семестр</b>			
<b>Раздел 5. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>			
Тема 5.1 Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - понятие согласования времен и косвенная речь.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 5.2 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 5.3 Виды производственных помещений на предприятиях общественного питания.	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
<b>Раздел 6. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>			
Тема 6.1 Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10

	- лексические упражнения; - грамматические упражнения.		10
Тема 6.2 Сервировочная посуда	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 6.3 Барная посуда и инструменты	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 6.4 Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
<b>Раздел 7. Составление меню. Название блюд.</b>			
Тема 7.1 Меню. Структура меню.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.2 Типы меню.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.3 Изучение названий блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.4 Завтрак. Составление и предложение меню континентального и русского завтрака.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.5 Завтрак. Составление и предложение меню английского и американского завтрака.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.6 Речевой этикет. Заказ	Лексический материал по теме.	2	OK 2, OK.3,

завтрака, Заказ завтрака в номер.	Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.7 Обед. Изучение обеденных блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Past Simple\Indefinite.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.8 Обед. Предложение меню обеда.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.9 Ланч. Предложение меню ланча.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Future Simple\Indefinite.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.10 Ужин. Изучение меню ужинов.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 7.11 Ужин. Предложение меню ужина. Кулинарные характеристики блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Времена группы Continious	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>	
	<b>VII Семестр.</b>		
	<b>Раздел 8. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>		
Тема 8.1 Приёмы, методы обслуживания.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, manu, a much, a little, a few.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 8.2 Стили обслуживания.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10
Тема 8.3 Обслуживание посетителей в ресторане:	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK

бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос».	- Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения		<b>10</b>
Тема 8.4 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 8.5 Сервировка стола к завтраку.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	<b>2</b>	
Тема 8.6 Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	
Тема 8.7. Сервировка стола к спец.обслуживанию (обед, свадьба).	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Объектный падеж личных местоимений. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	<b>2</b>	
Тема 8.8 Сервировка стола по специальному заказу (день рождения ребенка).	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	
	<b>Раздел 9. Система закупок продуктов и их хранение.</b>		
Тема 9.1 Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 9.2 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Посещение	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>

продовольственного магазина».			
Тема 9.3 Система закупок продуктов: планирование и организация.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 9.4 Хранение продуктов на предприятиях общественного питания	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 9.5 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Итого:</b>	<b>26</b>	
<b>VIII Семестр.</b>			
<b>Раздел 10. Кухни народов мира.</b>			
Тема 10.1 Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French;	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.2 Украинская национальная кухня.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.3 Кавказская национальная кухня.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.4 Питание англичан. Традиционные блюда. Кулинарные характеристики.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.5 Особенности питания американцев. Традиционные американские блюда	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10



Тема 10.6 Немецкая и итальянская кухни. Национальные блюда.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.7 Французская кухня. Особенности питания французов.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect;	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.8 Восточная кухня. Особенности питания китайцев.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.9 Восточная кухня. Особенности питания японцев.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - повторение грамматического материала.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 10.10 Скандинавская кухня. Особенности питания.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>166</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект наглядных пособий; комплект тестовых и индивидуальных заданий; комплект учебников по дисциплине.

Технические средства обучения: магнитофон, компьютеры, лингафонный кабинет, мультимедийное оборудование.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014535-8. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1694420> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.- Текст : электронный.

2. Английский язык : учебное пособие для СПО / М. А. Волкова [и др.]. — Саратов: Профобразование, 2019. — 113 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86190.html> (дата обращения: 29.05.21). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.,

3. Кузнецова Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО/ Кузнецова Т.С. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87787.html> (дата обращения: 29.05.21). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Абанина А. Россия. Кулинарный справочник. М., Живой язык, 2013.  
2. Брюсова Н.Г. Приглашение к столу М., Дрофа, 2014.  
3. Duckworth M. English for Hotel and Catering Industry. Oxford University Press, 2014.

4. Богатский И.С. Бизнес-курс английского языка. Словарь-справочник. Киев, Логос, 2013.

5. Мелех И. Как писать письма на английском языке: справочно-учебное пособие. М., ООО «Издательство АСТ», 2014.

6. Голицынский Ю.Б. Великобритания. С-П., Каро, 2014.

7. Business English for students of economics = Деловой английский для студентов-экономистов: Уч. пос./Б.И.Герасимов и др., под общ. ред. М.Н.Макеевой 2 изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 184с. ЭБС Znanium.com

8. Английский язык для делового общения: Ролевые игры по менеджменту: Учебное пособие / Маньковская З.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 120 с. ЭБС Znanium.com

9. Хоменкер Л.С. Английский язык [Электронный ресурс]: уроки репетитора/ Хоменкер Л.С.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: КАРО, 2014.— 360 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19953>.— ЭБС «IPRbooks»

10. Planet of English : учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2016. - 256 с.
11. Агабекян И.П. Английский для обслуживающего персонала. Ростов-на-Дону, 2016.
12. Английский язык / А.С, Восковская, Т.А. Карпова. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 376 с.
13. Васильева Е.А. Думай по-английски: сборник упражнений / Е.А. Васильева. - Москва : Проспект, 2016. - 160 с.
14. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса / С.А. Воробьева, А.В. Киселева. - М. : Филоматис, 2015. - 272 с.
15. Голицинский Ю.Б. Грамматика. Сборник упражнений. С-П., Каро, 2015.
16. Голубев А.П. Английский язык. М., Академия, 2016
17. Дюбу М., и Ж.-П. Словарь ресторанной лексики. М., Руссо, 2015.
18. Цветкова Т.К. Грамматика английского языка. Упражнения с ключами / Т.К. Цветкова: учеб. пособие. - Москва : Проспект, 2015. - 112 с.
19. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. - 9-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2015- 320 с.

Интернет-ресурсы:

1. [http:// www.learn english.ru](http://www.learnenglish.ru)
2. [http:// www. englishforbusiness.ru](http://www.englishforbusiness.ru)
3. [http:// www.homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru)
4. [http:// www. Bellenglish.com](http://www.Bellenglish.com)
5. [http:// www.Angl.by.ru/map.htm](http://www.Angl.by.ru/map.htm)
6. [http:// www.english-at-home.com](http://www.english-at-home.com)
7. [http:// www.real-english.ru](http://www.real-english.ru)

### **3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с

использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

***Примечание:** Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны в РПД учесть эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.*

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

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

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	---

<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>– понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устный опрос (на каждом занятии);</li> <li>– рейтинговая оценка знаний, обучающихся по дисциплине (ежемесячно).</li> </ul> <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный опрос - выполнение индивидуальных грамматических, лексических упражнений (на каждом занятии - раздаточный материал);</li> <li>– рубежный контроль по темам.</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аудиторное контрольное тестирование.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– особенности произношения;</li> </ul> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	

### **Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины**

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

### **Оценивание студента на дифференцированном зачете по учебной дисциплине**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **Перечень тем и заданий для подготовки к промежуточной аттестации по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности Типовое задание и критерии оценки для дифференцированного зачета:**

Расскажите в виде монологической речи основное содержание темы. Можно использовать план или вербальные опоры в виде отдельных слов (но не предложений).

**Вариант 1.** Лексическая тема «Продукты питания».

**Вариант 2.** Лексическая тема «Способы кулинарной обработки продуктов питания».

**Вариант 3.** Лексическая тема «Диетическое питание».

**Вариант 4.** Лексическая тема «Работа официанта».

**Вариант 5.** Лексическая тема «Работа бармена».

**Вариант 6.** Лексическая тема «Производственные помещения и оборудование на кухне».

**Вариант 7.** Лексическая тема «Кухонная, сервировочная и барная посуда».

**Вариант 8.** Лексическая тема «Составление меню».

**Вариант 9.** Лексическая тема «Название блюд».

**Вариант 10.** Лексическая тема «Обслуживание посетителей в ресторане».

**Вариант 11.** Лексическая тема «Система закупок продуктов и их хранение».


**Вариант 12.** Лексическая тема «Кухни народов мира». (любая кухня на выбор)

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности на 2022-2023 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии иностранных языков без изменений.

Протокол № 2 от «05» сентября 2022 г.


Председатель цикловой методической комиссии  Ж. П. Саркисян

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии иностранных языков без изменений.

Протокол № 10 от «26» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Ж. П. Саркисян




**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности на 2022-2023 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии иностранных языков без изменений.

Протокол № 2 от «05» сентября 2022 г.


Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_  Ж. П. Саркисян

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии иностранных языков без изменений.

Протокол № 10 от «26» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_  Ж. П. Саркисян

