

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермакова Виктория Павловна

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ
Сочи), проректор

Дата подписания: 28.02.2026 19:36:13

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fae911e

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 04 Иностранный язык в профессиональной деятельности 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:

Ж. П. Саркисян - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

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

Председатель цикловой методической комиссии Ж. П. Саркисян

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	23
3.2. Информационное обеспечение обучения	23
3.3 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

Особое значения дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающихся умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания
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 Российской Федерации 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.	- 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.	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	166
В том числе в форме практической подготовки:	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	166
Курсовая работа (проект) <i>если предусмотрено для специальности</i>	-
Самостоятельная работа	-
Текущий контроль (другая форма контроля) – в 3-7 семестрах, промежуточная аттестация зачет с оценкой – в 8 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>если предусмотрено</i>	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Иностранный язык – язык делового общения. III Семестр		26	
Тема 1.1. Английский язык - язык делового общения.		4	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	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	
Тема 1.2. Моя будущая профессия.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	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	
Раздел 2. Развивающий курс. Продукты питания.		22	
Тема 2.1 Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09;
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения;	2	

	- грамматические упражнения		ОК 10.
Тема 2.2. Овощные блюда.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	2	
Тема 2.3. Написание рецепта любимого овощного блюда.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.4. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2	
Тема 2.5. Фрукты, ягоды. Качественные характеристики.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.6. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -личные местоимения; - притяжательные местоимения;	2	

	-указательные местоимения; - возвратные местоимения; - вопросительные местоимения; - неопределенные местоимения.		
Тема 2.7. Фрукты, ягоды. Кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.8. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - о- глаголы to be, to have; - оборот there is/are	2	
Тема 2.9. Мясо, птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.10 Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - степени сравнения прилагательных; - степени сравнения наречий; - конструкции для выражения сравнения.	2	
Тема 2.11 Написание и перевод рецептов любимых мясных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме.	2	

	Грамматический материал для продуктивного усвоения: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
IV Семестр.		34	
Тема 2.12 Рыба. Продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; порядковые и количественные; - хронологические даты; - дробные числительные.	2	
Тема 2.13 Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.14 Написание и перевод горячих и холодных рыбных блюд.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Simple/Indefinite.	2	
Тема 2.15 Молочные продукты. Кулинарные характеристики молочных блюд.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.16 Горячая и холодная обработка молочных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Past Simple/Indefinite.	2	

Тема 2.17 Молочные продукты. Составление рецептов молочных блюд.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 2.18 Бакалейные продукты. Их разнообразие.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Future Simple/Indefinite.	2	
Тема 2.19 Крупяные, яичные блюда и продукты.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.20 Крупяные, яичные блюда и продукты. Качественные характеристики.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения утвердительные, побудительные и порядок слов в них. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous.	2	
Тема 2.21 Составление и перевод крупяных и яичных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.22 Кондитерские изделия.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	

	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - структура вопросительных предложений; - общие вопросы и порядок слов в них.	2	
Тема 2.23 Кондитерские изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.24 Хлебобулочные изделия.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - специальные вопросы и порядок слов в них; - вопрос к подлежащему; - вопросительные слова.	2	
Тема 2.25 Хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 2.26 Винная карта.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - альтернативные вопросы и порядок слов в них; - разделительные вопросы.	2	
Тема 2.27 Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендации	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме.	2	

вин и напитков к закускам и блюдам.	Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 2.28 Холодные и горячие напитки.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - структура отрицательных предложений; - слова, выражающие отрицание своим лексическим значением.	2	
V Семестр. Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности. Способы кулинарной обработки продуктов питания.		10	
Тема 3.1 Способы кулинарной обработки продуктов питания.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Словообразование.	2	
Тема 3.2. Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 3.3 Способы кулинарной обработки продуктов: варка, тушение, жарка, обжарка, пассерование, запекание, выпекание, охлаждение.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2	
Тема 3.4 Диетическое питание.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	

	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 3.5 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	
Раздел 4. Типы организаций питания и работа персонала. Работа официанта и бармена.		14	
Тема 4.1 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские).	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	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	
Тема 4.2 Работники кухни на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамм- лексические упражнения; - грамматические упражнения.матический материал:	2	
Тема 4.3 Персонал ресторана и их обязанности	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	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	
Тема 4.4 Организация работы официанта.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	

	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 4.5 .Организация работы метрдотеля.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.	2	
Тема 4.6 Организация работы бармена. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Рабочий день бармена».	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 4.7 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Рабочий день на кухне», «Рабочий день официанта в ресторане».	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	2	
VI Семестр		36	
Раздел 5. Кухня. Производственные помещения и оборудование		6	
Тема 5.1 Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - понятие согласования времен и косвенная речь.	2	
Тема 5.2 Кухонное оборудование: классификация	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	

машин и аппаратов.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 5.3 Виды производственных помещений на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	
Раздел 6. Кухонная, сервировочная и барная посуда		8	
Тема 6.1 Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 6.2 Сервировочная посуда	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	2	
Тема 6.3 Барная посуда и инструменты	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 6.4 Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or.	2	
Раздел 7. Составление меню. Название блюд.		22	

Тема 7.1 Меню. Структура меню.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 7.2 Типы меню.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here.	2	
Тема 7.3 Изучение названий блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 7.4 Завтрак. Составление и предложение меню континентального и русского завтрака.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 7.5 Завтрак. Составление и предложение меню английского и американского завтрака.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	
Тема 7.6 Речевой этикет. Заказ завтрака, Заказ завтрака в номер.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	2	

	- лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 7.7 Обед. Изучение обеденных блюд.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Past Simple\Indefinite.	2	
Тема 7.8 Обед. Предложение меню обеда.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 7.9 Ланч. Предложение меню ланча.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Future Simple\Indefinite.	2	
Тема 7.10 Ужин. Изучение меню ужинов.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 7.11 Ужин. Предложение меню ужина. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Времена группы Continuous	2	
VII Семестр.		26	
Раздел 8. Обслуживание посетителей в ресторане.			

		16	
Тема 8.1 Приёмы, методы обслуживания.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.		
Тема 8.2 Стили обслуживания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 8.3 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос».	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. 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	2	
Тема 8.4 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 8.5 Сервировка стола к завтраку.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	2	

Тема 8.6 Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 8.7. Сервировка стола к спец.обслуживанию (обед, свадьба).	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Объектный падеж личных местоимений. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	2	
Тема 8.8 Сервировка стола по специальному заказу (день рождения ребенка).	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Раздел 9. Система закупок продуктов и их хранение.		10	
Тема 9.1 Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	2	
Тема 9.2 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Посещение продовольственного магазина».	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 9.3 Система закупок продуктов: планирование и	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	

организация.	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect.	2	
Тема 9.4 Хранение продуктов на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	OK 02; OK 03; OK 05; OK 09; OK 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 9.5 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past	2	
VIII Семестр. Раздел 10. Кухни народов мира.		20	
Тема 10.1 Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	Содержание учебного материала	2	OK 02; OK 03; OK 05; OK 09; OK 10.
	Практические занятия	2	
	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	
Тема 10.2 Украинская национальная кухня.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 10.3 Кавказская национальная кухня.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме.	2	

	Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
Тема 10.4 Питание англичан. Традиционные блюда. Кулинарные характеристики.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 10.5 Особенности питания американцев. Традиционные американские блюда	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	2	
Тема 10.6 Немецкая и итальянская кухни. Национальные блюда.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 10.7 Французская кухня. Особенности питания французов.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect;	2	
Тема 10.8 Восточная кухня. Особенности питания китайцев.	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	
Тема 10.9 Восточная кухня.	Содержание учебного материала	2	

Особенности питания японцев.	Практические занятия	2	ОК 02; ОК 03; ОК 05; ОК 09; ОК 10.
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - повторение грамматического материала.	2	
Тема 10.10 Скандинавская кухня. Особенности питания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения. Зачет с оценкой	2	
Всего:		166	

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.

Основная литература:

1. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542348>

2. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538711>

3. Рахманов, Д. С. Иностранный язык для студентов СПО : учебное пособие / Д. С. Рахманов, Ю. В. Корнилов. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-7014-1066-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/126969.html>

4. Архипович, Т. П. Английский язык для гуманитариев (B1) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. П. Архипович, В. А. Короткова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 746 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17591-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545068>

Дополнительная литература:

1. Старцева, Э. А. Английский язык. Грамматика с упражнениями : учебное пособие / Э. А. Старцева, В. С. Старцев. — Москва : Дашков и К, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-394-05547-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/136566.html>

1. Кучешева, И. Л. Развитие навыков устной и письменной речи на английском языке : практикум / И. Л. Кучешева, А. Н. Неделько. — Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2022. — 244 с. — ISBN 978-5-91930-196-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/130287.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.learn.english.ru>

2. [http:// www. englishforbusiness.ru](http://www.englishforbusiness.ru)
3. <http:// www.homeenglish.ru>
4. <http:// www. Bellenglish.com>
5. <http:// www.Angl.by.ru/map.htm>
6. <http:// www.english-at-home.com>
7. <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 обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в учебной 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 обучающихся-инвалидов и обучающихся 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 Zoom), 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 обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся 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 обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

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 зачета с оценкой.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Устный опрос Фронтальный опрос Монологическое чтение Тестирование
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.	

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах обучающихся 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 обучающийся, 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 обучающийся, 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 обучающийся, 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 обучающийся, 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 обучающегося на зачете с оценкой по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, 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 обучающемуся, 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 обучающемуся, 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 обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка **«неудовлетворительно»** ставится обучающимся, 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 зачета с оценкой:

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. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности на 2024-2025 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии иностранных языков с актуализацией в части общих компетенции (далее - ОК), в соответствии с приказом №464 от 03.07.2024г, зарегистрированный Минюстом от 09.08.2024г № 79088, Приказ «О внесении изменений в федеральные государственные общеобразовательные стандарты среднего профессионального образования»:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Протокол № 1 от «30» августа 2024 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Ж. П. Саркисян