



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:

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

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

Протокол № 1 от «26» августа 2022 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>6</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>24</b>
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	24
3.2. Информационное обеспечение обучения	24
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	25
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>26</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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**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-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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Иностранный язык – язык делового общения. III Семестр</b>		<b>4</b>	
Тема 1.1. Английский язык - язык делового общения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</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.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 1.2. Моя будущая профессия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</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 .	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Развивающий курс. Продукты питания.</b>		<b>22</b>	
Тема 2.1 Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.2. Овощные блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 2.3. Написание рецепта любимого овощного блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.4. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</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>2</b>
Тема 2.5. Фрукты, ягоды. Качественные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.6. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: -личные местоимения; - притяжательные местоимения; -указательные местоимения; - возвратные местоимения; - вопросительные местоимения; - неопределенные местоимения.	<b>2</b>	<b>2</b>

Тема 2.7. Фрукты, ягоды. Кулинарные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.8. Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - о- глаголы to be, to have; - оборот there is/are	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.9. Мясо, птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.10 Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - степени сравнения прилагательных; - степени сравнения наречий; - конструкции для выражения сравнения.	<b>2</b>	
Тема 2.11 Написание и перевод рецептов любимых мясных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>IV Семестр.</b>		<b>34</b>	

Тема 2.12 Рыба. Продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; порядковые и количественные; - хронологические даты; - дробные числительные.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.13 Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.14 Написание и перевод горячих и холодных рыбных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Simple/Indefinite.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.15 Молочные продукты. Кулинарные характеристики молочных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.16 Горячая и холодная обработка молочных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Past Simple/Indefinite.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.17 Молочные продукты. Составление рецептов молочных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	<b>2</b>	<b>2</b>

	- лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 2.18 Бакалейные продукты. Их разнообразие.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Future Simple/Indefinite.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.19 Крупяные, яичные блюда и продукты.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.20 Крупяные, яичные блюда и продукты. Качественные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения утвердительные, побудительные и порядок слов в них. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.21 Составление и перевод крупяных и яичных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.22 Кондитерские изделия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - структура вопросительных предложений;	<b>2</b>	<b>2</b>

	- общие вопросы и порядок слов в них.		
Тема 2.23 Кондитерские изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.24 Хлебобулочные изделия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - специальные вопросы и порядок слов в них; - вопрос к подлежащему; - вопросительные слова.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.25 Хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.26 Винная карта.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - альтернативные вопросы и порядок слов в них; - разделительные вопросы.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 2.27 Качественные характеристики напитков и вин. Рекомендации вин и напитков к закускам и блюдам.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>

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

	- грамматические упражнения.		
Тема 3.5 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 4. Типы организаций питания и работа персонала. Работа официанта и бармена.</b>		<b>14</b>	
Тема 4.1 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	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)	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 4.2 Работники кухни на предприятиях общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грам- лексические упражнения; - грамматические упражнения. матический материал:	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 4.3 Персонал ресторана и их обязанности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 4.4 Организация работы официанта.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения;	<b>2</b>	<b>2</b>

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

Тема 5.3 Виды производственных помещений на предприятиях общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 6. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>		<b>8</b>	
Тема 6.1 Кухонная, сервировочная и барная посуда.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 6.2 Сервировочная посуда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 6.3 Барная посуда и инструменты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 6.4 Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 7. Составление меню. Название блюд.</b>		<b>22</b>	
Тема 7.1 Меню. Структура меню.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

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

Тема 7.7 Обед. Изучение обеденных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Past Simple\Indefinite.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 7.8 Обед. Предложение меню обеда.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 7.9 Ланч. Предложение меню ланча.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Future Simple\Indefinite.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 7.10 Ужин. Изучение меню ужинов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 7.11 Ужин. Предложение меню ужина. Кулинарные характеристики блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Времена группы Continious	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>VII Семестр.</b>			
<b>Раздел 8. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>		<b>16</b>	
Тема 8.1 Приёмы, методы обслуживания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.		2
Тема 8.2 Стили обслуживания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	2
Тема 8.3 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос».	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	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	2
Тема 8.4 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	2
Тема 8.5 Сервировка стола к завтраку.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	2	2
Тема 8.6 Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме.	2	2

	Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 8.7. Сервировка стола к спец.обслуживанию (обед, свадьба).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - Объектный падеж личных местоимений. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 8.8 Сервировка стола по специальному заказу (день рождения ребенка).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 9. Система закупок продуктов и их хранение.</b>		<b>10</b>	
Тема 9.1 Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	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>2</b>
Тема 9.2 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Посещение продовольственного магазина».	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 9.3 Система закупок продуктов: планирование и организация.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present	<b>2</b>	<b>2</b>

	Perfect.		
Тема 9.4 Хранение продуктов на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 9.5 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past		
<b>VIII Семестр.</b> <b>Раздел 10. Кухни народов мира.</b>		<b>20</b>	
Тема 10.1 Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	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;		
Тема 10.2 Украинская национальная кухня.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		
Тема 10.3 Кавказская национальная кухня.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.		
Тема 10.4 Питание англичан.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

Традиционные блюда. Кулинарные характеристики.	<b>Практические занятия</b>	2	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.		2
Тема 10.5 Особенности питания американцев. Традиционные американские блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	2	2
Тема 10.6 Немецкая и итальянская кухни. Национальные блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	2
Тема 10.7 Французская кухня. Особенности питания французов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect;	2	2
Тема 10.8 Восточная кухня. Особенности питания китайцев.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	2	2
Тема 10.9 Восточная кухня. Особенности питания японцев.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - повторение грамматического материала.	2	2

Тема 10.10 Скандинавская кухня. Особенности питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - лексические упражнения; - грамматические упражнения.	<b>2</b>	<b>2</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. Бочкарева, Т. С. Английский язык : учебное пособие для СПО / Т. С. Бочкарева, К. Г. Чапалда. — Саратов : Профобразование, 2020. — 99 с. — ISBN 978-5-4488-0646-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91852.html> (дата обращения: 18.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Раптанова, И. Н. English for service and tourism industry = Английский язык в сфере обслуживания и туризма : учебное пособие для СПО / И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. — Саратов : Профобразование, 2020. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-0681-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91837.html> (дата обращения: 16.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература:

1. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87787.html> (дата обращения: 18.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Пузенко, И. Н. Английский язык = English : учебное пособие / И. Н. Пузенко, Е. В. Войтищенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 368 с. — ISBN 978-985-06-3335-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119962.html> (дата обращения: 12.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Старцева, Э. А. Английский язык. Грамматика : учебное пособие / Э. А. Старцева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-394-04565-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120692.html> (дата обращения: 12.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.learnenglish.ru>
2. <http://www.englishforbusiness.ru>
3. <http://www.homeenglish.ru>
4. <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>
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 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 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 дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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>Устный опрос Фронтальный опрос Монологическое чтение Тестирование Дифференцированный зачет</p>
<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 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 дифференцированном зачете 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 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 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