

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ. 04 Иностранный язык в профессиональной**  
**деятельности**

Самара, 2025

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и обслуживания  
Протокол № 9  
от «24» апреля 2025 г.  
Председатель ПЦК Ильичева О.С.

Рабочая программа учебной дисциплины социально – гуманитарного цикла разработана на основе примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минпросвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1565)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Петрова И.Ш., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

**Внутренняя экспертиза:**

Техническая экспертиза: \_\_\_\_\_ ФИО, должность

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ФИО, должность

**Внешняя экспертиза:** *(при наличии)*

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

ФИО, должность, полное название ОУ СПО и/или ВПО

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Иностранный язык в профессиональной деятельности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;
- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;
- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;
- строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;
- производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;
- выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;
- разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;
- основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;

- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки 170 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 158 часов;

самостоятельной работы 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	170
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	158
В том числе:	
практическая работа	158
Самостоятельная работа (всего)	12
Промежуточная аттестация в форме:	
	3 семестр – зачет
	4 семестр – зачет
	5 семестр – зачет
	6 семестр – зачет
	7 семестр – зачет
	8 семестр - дифференцированный зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практическая работа, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>2 курс</b>		<b>50</b>	
<b>Раздел 1. ВВОДНО-КОРРЕКТИВНЫЙ КУРС</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Фонетический материал:</b> - основные звуки и интонации английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. <b>Лексика:</b> прилагательные для описания черт характера, внешности, виды профессий, занятия, хобби, интересы <b>Грамматика:</b> Формы глагола в Present Simple (утвердительная, отрицательная, вопросительная формы) и Present Continuous. Употребление наречий. Понятие о глаголах.	6	2,3
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Введение к курсу английского языка. Приветствие и знакомство.	1	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Внешность и характер человека Лексические навыки говорения	1	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Описание людей. Подготовка презентации сокурсника	1	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Разнообразие профессии, род деятельности	1	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Интересы, хобби человека	1	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Настоящее простое и настоящее длительное время	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> подготовить проект «Интересные люди среди нас»	1	

<b>Тема 1.2.</b> Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Лексика для описания внешности и характера человека.. Прилагательные для выражения чувств и эмоций <i>Грамматика:</i> Личные и притяжательные местоимения. Существительное: множественное число, притяжательный падеж. Спряжение глаголов в настоящем и прошедшем времени. Образование косвенной речи. Относительные местоимения	<b>4</b>	2,3
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Эмоции и чувства людей Относительные местоимения	1	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Дружба, любовь, семья. Навыки аудирования.	1	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Косвенная речь	1	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Спряжение глаголов в настоящем и прошедшем времени	1	
<b>Раздел 2. РАЗВИВАЮЩИЙ КУРС</b>		<b>80</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Каждодневные действия: вставать, умываться, завтракать и др.; Распорядок дня. Работа и отдых. Вечерние занятия. Обстоятельства времени. Отдых. Выходной день. Свободное время: хобби, занятия (спорт, поход в кино, театр, музыка и другие занятия). <i>Грамматика:</i> Числительные: порядковые и количественные. Даты. Время. Формы глагола в Present Simple (утвердительная, отрицательная, вопросительная формы). Виды вопросов. Формы глагола в Past Simple. Правильные, неправильные глаголы.	<b>8</b>	2,3
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Мой рабочий день. Разговорные фразы.	1	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Числительные. Время. Даты.	1	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Простое настоящее время. Модели вопросов.	1	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Распорядок дня студента.	1	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Свободное время.	1	



	<b>Практическое занятие № 16.</b> Past Simple. Правильные и неправильные глаголы.	1	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Мой прошлый выходной день.	1	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Модели вопросов о прошлом.	1	
<b>Тема 2.2.</b> Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Спортивные соревнования, чувства и эмоции при занятии спортом. Спортивные успехи, виды спорта. Травмы и способы их предупреждения. Боевые искусства <i>Грамматика:</i> Прилагательные с окончанием –ed, -ing. Выражения с may\might\could + have + причастие прошедшего времени. Правила словообразования. Употребление глаголов в действительном залоге	<b>4</b>	1,2,3
	<b>Практическое занятие № 19.</b> Спорт в нашей жизни. Отработка монологической речи Прилагательные с окончанием –ed, -ing	1	
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Виды спортивных игр. Работа с текстом. Навыки перевода	1	
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Травмы и способы их предупреждения	1	
	<b>Практическое занятие № 22.</b> Мои спортивные увлечения. Навыки монологической речи	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изготовить постер по теме «Самый популярный вид спорта»	1	
	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> глаголы для описания погоды, загрязнение окружающей среды, средства передвижения и т..д. <i>Грамматика:</i> Герундий	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 23.</b> Жизнь в городе	1	
<b>Тема 2.3.</b> Город, деревня, инфраструктура	<b>Практическое занятие № 24.</b> Жизнь в деревне.	1	1,2,3
	<b>Практическое занятие № 25.</b> Герундий	1	

	<b>Практическое занятие № 26.</b> Зачет	1	
<b>Тема 2.4</b> Досуг	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Отдых. Выходной день. Свободное время: хобби, занятия (спорт, поход в кино, театр, музыка и другие занятия, летние и зимние виды отдыха). <i>Грамматика:</i> Образование и употребление настоящего продолжительного времени. Употребление глагольных форм в условных предложениях. Условные предложения первого типа	2	2,3
	<b>Практическое занятие № 27.</b> Мои увлечения Виды свободного времяпровождения Условные предложения первого типа	1	
	<b>Практическое занятие № 28.</b> Мне нравится отдыхать на природе. Грамматическая структура Past Perfect. Правила согласования времен	1	
<b>Тема 2.5</b> Новости, средства массовой информации	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> виды газет, журналов, гороскопы, сводки новостей, радиосводки <i>Грамматика:</i> страдательный залог в настоящем времени, Present Perfect Tense, конструкция used to	4	2, 3
	<b>Практическое занятие № 29.</b> Средства массовой информации. Навыки перевода.	1	
	<b>Практическое занятие № 30</b> Употребление конструкции used to	1	
	<b>Практическое занятие № 31.</b> Газеты как средства массовой информации. Работа с газетными заголовками.	1	
	<b>Практическое занятие № 32.</b> Грамматика: Страдательный залог в настоящем времени. Present Perfect – Past Indefinite Выполнение упражнений.	1	
<b>Тема 2.6.</b> Природа и человек (климат, погода, экология)	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> глаголы для описания погоды, загрязнение окружающей среды, вымирание, парниковый эффект ит.д. <i>Грамматика:</i> выражение действий в будущем. Простое будущее время, модальные глаголы вероятности, употребление артиклей с географическими названиями	4	2, 3

	<b>Практическое занятие № 33.</b> Прогноз погоды. Простое будущее время	1	
	<b>Практическое занятие № 34.</b> Виды и причины природных катаклизмов	1	
	<b>Практическое занятие № 35.</b> Защита окружающей среды. Причина экологических катастроф	1	
	<b>Практическое занятие № 36.</b> Модальные глаголы вероятности. Выполнение лексико-грамматических упражнений	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Написать эссе по теме «Защита окружающей среды»	1	
<b>Тема 2.7.</b> Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> название городов, зданий, достопримечательностей, описательные прилагательные, характерные особенности местности. Национальные праздники и традиции <i>Грамматика:</i> формы страдательного залога, изменение глагольных форм при переходе в страдательный залог. Употребление определенного артикля с географическими названиями	<b>6</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 37.</b> Россия в представлении иностранцев	1	
	<b>Практическое занятие № 38.</b> Путешествие по городам России. История России.	1	
	<b>Практическое занятие № 39.</b> Традиции и праздники в России. Исторические корни праздника Рождество.	1	
	<b>Практическое занятие № 40.</b> Употребление определенного артикля в географических названиях	1	
	<b>Практическое занятие № 41.</b> Люди и события в истории России	1	
	<b>Практическое занятие № 42.</b> Конструкции страдательного залога	1	

<b>Тема 2.8</b> Государственное устройство, правовые институты	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> виды и типы государственного устройства, виды государственной власти, название правовых институтов <i>Грамматика:</i> признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений в родном языке	<b>2</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 43.</b> Виды государственного устройства. Правовые институты	1	
	<b>Практическое занятие № 44.</b> Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> подготовить доклад по теме «Виды государственного устройства»	1	
<b>Тема 2.9</b> Научно-технический прогресс	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> глаголы для описания достижений в науке, изменения в будущем, соединительные слова <i>Грамматика:</i> Правила пунктуации в сложноподчиненных предложениях. Построение придаточных предложений	<b>4</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 45.</b> Изобретения	1	
	<b>Практическое занятие № 46.</b> Правила пунктуации в сложноподчиненных предложениях.	1	
	<b>Практическое занятие № 47.</b> Инновации на производстве Роботизация	1	
	<b>Практическое занятие № 48.</b> Построение придаточных предложений	1	
<b>Тема 2.10.</b> Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> название профессий, описание профессий, сокращения <i>Грамматика:</i> модальный глагол should выражение действий в будущем Придаточные предложения в будущем. Построение вопросительных и повествовательных предложений	<b>4</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 49.</b> Роль образования в моей жизни.	1	
	<b>Практическое занятие № 50.</b> Зачет	1	
<b>3 курс</b>		<b>56</b>	

<b>Тема 2.11</b> Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	<b>Содержание учебного материала</b> <i><b>Лексика:</b></i> Фразы представления, просьбы, советы, согласия, приглашения. Хорошие и плохие манеры: пунктуальность, подарки, одежда, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы. В компании деловых партнеров. Манеры поведения в разных странах. Активизация лексики. Практика устной речи. <i><b>Грамматика:</b></i> Система времен глагола. Времена группы Perfect. Модели вопросов. Разделительный вопрос. Выполнение грамматических упражнений.	<b>16</b>	2,3
	<b>Практическое занятие № 1</b> Речевой этикет	1	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Фразы представления, просьбы, советы, согласия, приглашения	1	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Времена группы Perfect	1	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Манеры поведения и общения в обществе	1	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Телефонный разговор	1	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Модальные глаголы	1	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Назначение встреч по телефону	1	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Времена группы Continuous	1	
	<b>Практическое занятие № 9</b> Этикет делового ланча	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Повелительное наклонение	1	
	<b>Практическое занятие № 11</b> О хороших манерах Правила поведения за границей и в родной стране	1	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Разделительный вопрос	1	
	<b>Практическое занятие № 13</b> Поведение в компании деловых партнеров	1	

	<b>Практическое занятие № 14</b> Деловое общение в компании	1	
	<b>Практическое занятие №15</b> Нормы этикета в компании деловых партнеров	1	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Правила поведения в обществе	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Написание сочинения по теме «Хорошие манеры»	1	
<b>Тема 2.12</b> Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	<b>Содержание учебного материала</b> <i><b>Лексика:</b></i> Поездка за границу. Путешествие самолетом. Отправление и прибытие. Цель поездки, заполнение декларации, проверка багажа. Вывески и указатели. Речевые формулы : как спросить дорогу. Виды номеров в отеле, речевые клише о подтверждении брони, устройство в гостиницу, разговор с администратором, заказ еды в номер, урегулирование жалоб. Активизация лексики. Практика устной речи. Аудирование. <i><b>Грамматика:</b></i> Модальные глаголы и их эквиваленты: can, may, must ,haveto, should, need.	<b>12</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 17</b> Деловая поездка за границу	1	
	<b>Практическое занятие № 18</b> Путешествие самолетом	1	
	<b>Практическое занятие № 19</b> Таможенный и паспортный контроль	1	
	<b>Практическое занятие № 20</b> В аэропорту. Заполнение декларации	1	
	<b>Практическое занятие № 21</b> Ориентировка в городе	1	
	<b>Практическое занятие № 22</b> Проезд на транспорте	1	
	<b>Практическое занятие № 23</b> Виды номеров в отеле	1	
	<b>Практическое занятие № 24</b> Устройство в гостиницу, разговор с администратором	1	

	<b>Практическое занятие № 25</b> Урегулирование жалоб в гостинице	1	
	<b>Практическое занятие № 26</b> Заказ еды в номер	1	
	<b>Практическое занятие № 27</b> Модальные глаголы и их эквиваленты: can, may, must ,haveto, should, need.	1	
	<b>Практическое занятие № 28</b> Зачет	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить словарь реплик администратора и гостя ресторана при оформлении заказа в ресторане	1	
<b>Раздел 3. ОСВОЕНИЕ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ»</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Продукты питания. Овощи. Фрукты. Блюда из овощей и фруктов.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Названия овощей, зелени, фруктов, ягод. Обработка, хранение .Приготовление блюд из овощей и фруктов. Салаты. Характеристика блюд.	<b>6</b>	2,3
	<b>Практическое занятие № 29</b> Плодово-ягодные культуры	1	
	<b>Практическое занятие №30</b> Обработка и хранение фруктов	1	
	<b>Практическое занятие № 31</b> Овощные культуры	1	
	<b>Практическое занятие № 32</b> Обработка и хранение овощей	1	
	<b>Практическое занятие № 33</b> Характеристика блюд	1	
	<b>Практическое занятие № 34</b> Салаты	1	
<b>Тема 3.2.</b> Мясо. Птица. Рыба. Морепродукты. Блюда из мяса и рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Виды мяса. Субпродукты. Виды птицы. Виды рыбы. Обработка, хранение .Приготовление блюд из мяса и рыбы. Горячие блюда. Супы. Характеристика блюд.	<b>6</b>	2, 3

	<b>Практическое занятие № 35</b> Виды мяса. Субпродукты	1	
	<b>Практическое занятие № 36</b> Виды рыбы. Морепродукты	1	
	<b>Практическое занятие № 37</b> Блюда из мяса и рыбы	1	
	<b>Практическое занятие № 38</b> Обработка и хранение мяса и рыбы	1	
	<b>Практическое занятие № 39</b> Горячие блюда	1	
	<b>Практическое занятие № 40</b> Супы	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить рецепт приготовления основного блюда	1	
<b>Тема 3.3.</b> Молочные продукты, крупы. Кондитерские изделия, хлебобулочные изделия. Десерт.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Виды молочных продуктов, крупы. Каши. Хлеб, хлебобулочные изделия, торты, ингредиенты для торта, мука, тесто. Приготовление торта. <i>Грамматика:</i> Страдательный залог во временах группы Simple.	<b>6</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 41</b> Виды молочных продуктов	1	
	<b>Практическое занятие № 42</b> Крупы	1	
	<b>Практическое занятие № 43</b> Приготовление каш	1	
	<b>Практическое занятие № 44</b> Кондитерские изделия	1	
	<b>Практическое занятие № 45</b> Хлебобулочные изделия. Страдательный залог во временах группы Simple.	1	
	<b>Практическое занятие № 46</b> Десерт. Торт.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить рецепт приготовления каши	1	



<b>Тема 3.4.</b> Холодные и горячие напитки. Вина.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Напитки: соки, лимонад, минеральная вода, вина, их виды, шампанское, крепкие напитки. Правила подачи вин. Фразы-клише : рекомендации напитков к блюдам.	<b>5</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 47</b> Холодные и горячие напитки.	1	
	<b>Практическое занятие № 48</b> Вина.	1	
	<b>Практическое занятие № 49</b> Правила подачи вин.	1	
	<b>Практическое занятие № 50</b> Рекомендация вин и напитков к блюдам и закускам.	1	
	<b>Практическое занятие № 51</b> Приготовление вин и котейлей	1	
<b>Тема 3.5 .</b> Приготовление пищи. Виды кулинарной обработки. Кухонное оборудование.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Виды кулинарной обработки: тушить, жарить, варить, готовить на пару. Кулинарные характеристики пищи и блюд. Кухонное оборудование: кастрюля, сковорода, мясорубка, духовка, чайник, миксер и т.д. <i>Грамматика:</i> Неличные формы глагола. Причастие, герундий.	<b>5</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 52</b> Приготовление пищи.	1	
	<b>Практическое занятие № 53</b> Виды кулинарной обработки.	1	
	<b>Практическое занятие № 54</b> Кухонное оборудование.	1	
	<b>Практическое занятие № 55</b> Виды и назначение кухонного оборудования.	1	
	<b>Практическое занятие № 56</b> Зачет	1	
<b>4 курс</b>		<b>52</b>	
<b>Тема 3.6.</b> Меню и его составляющие.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Виды меню: а-ля карт, табльдот, цикличное, составляющие меню: закуски, основное блюдо, десерт, напитки. Составление меню завтрака, обеда, ужина.	<b>6</b>	2, 3

	<b>Практическое занятие № 1</b> Меню и его составляющие.	1	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Структура меню.	1	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Виды меню.	1	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Составление и предложение меню завтрака.	1	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Составление меню обеда, ужина.	1	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Предложение меню.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработка меню рационального питания	1	
<b>Тема 3.7.</b> Сервировка и обслуживание.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Предметы сервировки: столовые приборы, правила сервировки, сервировка к завтраку, ужину и официальному обеду. Обслуживание : приветствие посетителей, приглашение в зал, предложение меню: дежурные и фирменные блюда, напитки, как попросить счет. Прощание и пожелания. Фразы-клише. <i>Грамматика:</i> Предлоги места и направления. Наречия: next, then, after that. Страдательный залог.	<b>10</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 7</b> Сервировка стола, предметы сервировки.	1	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Правила сервировки. Предлоги места и направления.	1	
	<b>Практическое занятие № 9</b> Как накрыть стол к официальному обеду.	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Страдательный залог.	1	
	<b>Практическое занятие № 11</b> Сервировка к завтраку	1	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Сервировка к обеду, ужину.	1	

	<b>Практическое занятие № 13</b> Обслуживание посетителей в зале.	1	
	<b>Практическое занятие № 14</b> Приветствие посетителей, приглашение в зал. Предложение меню. Речевые фразы.	1	
	<b>Практическое занятие № 15</b> Беседа об обслуживающем персонале.	1	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Взаимоотношение обслуживающего персонала и посетителей.	1	
<b>Тема 3.8.</b> Национальная кухня. Русская кухня	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Особенности питания в России, названия блюд: щи, борщ, рассольник, блюда из мяса и рыбы, пельмени, молочные блюда, выпечка, блины, напитки. Рецепты приготовления щей и блинов.	7	2, 3
	<b>Практическое занятие № 17</b> Русская кухня	1	
	<b>Практическое занятие № 18</b> Особенности питания в России.	1	
	<b>Практическое занятие № 19</b> Предложение блюд русской кухни.	1	
	<b>Практическое занятие № 20</b> Блюда русской кухни: Щи.	1	
	<b>Практическое занятие № 21</b> Рецепт приготовления щей.	1	
	<b>Практическое занятие № 22</b> Блюда русской кухни: Блины.	1	
	<b>Практическое занятие № 23</b> Рецепт приготовления блинов.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации «Обзор московских ресторанов национальной кухни».	1	
<b>Тема: 3.9 .</b> Украинская, кавказская кухня	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Украинская и кавказская кухня. Названия национальных блюд украинской и кавказской кухни. Здоровое питание.	5	2, 3
	<b>Практическое занятие № 24</b> Национальная кухня. Украинская кухня.	1	

	<b>Практическое занятие № 25</b> Блюда украинской кухни. Рецепты.	1	
	<b>Практическое занятие № 26</b> Кавказская кухня.	1	
	<b>Практическое занятие № 27</b> Блюда кавказской кухни. Рецепты.	1	
	<b>Практическое занятие № 28</b> Зачет	1	
<b>Тема:3.10.</b> Английская кухня.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Особенности питания англичан. Английский завтрак. Традиция чаепития. Национальные блюда: ростбиф и пудинг. <i>Грамматика:</i> Система времен английского глагола.	<b>4</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 29</b> Английская кухня. Названия напитков и блюд.	1	
	<b>Практическое занятие № 30</b> Особенности питания англичан.	1	
	<b>Практическое занятие № 31</b> Английский завтрак.	1	
	<b>Практическое занятие № 32</b> 5ти часовой чай- английская традиция.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения по теме «Английский чай»,	1	
<b>Тема: 3.11.</b> Американская и итальянская кухни.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Питание фаст-фуд в Америке. Рестораны фаст-фуд. Блюда и напитки. Гамбургеры. Рецепты итальянской пасты. <i>Грамматика:</i> Время Present Perfect Active/Passive.	<b>4</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 33</b> Американская кухня.	1	
	<b>Практическое занятие № 34</b> Блюда американской кухни.	1	
	<b>Практическое занятие № 35</b> Система питания фаст-фуд. Гамбургеры. Рецепт приготовления.	1	
	<b>Практическое занятие № 36</b> Напитки. Из истории кока-колы	1	

<b>Тема: 3.12.</b> Кухни разных стран.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Пицца. Шведский стол. Французские канапе. Национальные блюда японской и китайской кухни: суши, роллы <i>Грамматика:</i> Время Present Perfect Active/Passive.	<b>8</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 37</b> Итальянская кухня.	1	
	<b>Практическое занятие № 38</b> Пицца. Из истории.Рецепты приготовления.	1	
	<b>Практическое занятие № 39</b> Традиционная итальянская паста	1	
	<b>Практическое занятие № 40</b> Французская кухня. Особенности питания.	1	
	<b>Практическое занятие № 41</b> Блюда французской кухни.	1	
	<b>Практическое занятие № 42</b> Скандинавская кухня.	1	
	<b>Практическое занятие № 43</b> Шведский стол.	1	
	<b>Практическое занятие № 44</b> Восточная кухня.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка устного сообщения по теме «Восточная кухня»	1	
<b>Тема 3.13.</b> Структура ресторана. Штат сотрудников. Менеджмент.	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Лексика:</i> Управление персоналом ресторана, отделы, менеджер, шеф-повар, метрдотель, повара, работники кухни, официанты, обязанности руководителей	<b>3</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 45</b> Структура ресторана. Введение лексики.	1	
	<b>Практическое занятие № 46</b> Отделы в ресторане.	1	
	<b>Практическое занятие № 47</b> Штат сотрудников.	1	
<b>РАЗДЕЛ 4. УСТРОЙСТВО НА РАБОТУ.</b>		<b>5</b>	

<b>Тема 4.1.</b> Написание резюме. Собеседование при устройстве на работу.	<b>Содержание учебного материала</b> <i><b>Лексика:</b></i> слова, клише и выражения по теме: составляющие резюме и сопроводительного письма, контактная информация, цель, образование и опыт работы, навыки и интересы, правила и подготовка к собеседованию, внешний вид, вопросы работодателя. <i><b>Грамматика:</b></i> Неличные формы глагола. Повторение грамматического материала.	<b>5</b>	2, 3
	<b>Практическое занятие № 48</b> Резюме. Речевые клише	1	
	<b>Практическое занятие № 49</b> Структура резюме	1	
	<b>Практическое занятие № 50</b> Собеседование при устройстве на работу	1	
	<b>Практическое занятие № 51</b> Неличные формы глагола	1	
	<b>Практическое занятие № 52</b> Дифференцированный зачет	1	
	Всего часов аудиторной нагрузки	158	
	Часы самостоятельной работы	12	
	Итого	170	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска,
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебные таблицы, плакаты, карта);
- Технические средства обучения:
- компьютер;
- мультимедийный проектор ACERC-120
- экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.
2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.
4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.
5. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

6. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с.
7. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с.
8. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 132 с.
9. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.
10. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с.

### **Основные электронные издания**

1. 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, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL: <https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.
3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург



: Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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 // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471034> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471035> (дата обращения: 01.11.2021).

8. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021.

— 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники**

1. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и оценка результатов обучения
<p><b>Знать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</li> <li>основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности;</li> <li>лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</li> </ol>	<p>оценка результатов выполнения практических заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов аудирования;</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <p>понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</p> <p>осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;</p> <p>производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</p> <p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов аудирования;</li> <li>– представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>