

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено на методической  
комиссии  
преподавателей  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.  
Руководитель МК шут Шут Г.Е.

Согласовано  
Зам. директора по ТО  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
Ф Федорева Н.Н.  
«26» июня 2023 г.

Утверждаю  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный лицей»  
К Королев А.Г.  
«26» июня 2023 г.

## Рабочая программа

**Образовательная область:** Б. Дополнительное обучение  
О.00.Общеобразовательная подготовка  
1.1. Базовые учебные дисциплины

**Дисциплина:** ОДБ.16. Иностранный язык в профессиональной  
деятельности

**Составитель:** Шут Г.Е. преподаватель «Многопрофильный лицей»

Место разработки программы: с. Амурзет, 2023 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии или специальности

43.01.09 «Повар, кондитер»  
*код наименование профессии / специальности*

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчики:

Шут Галина Евгеньевна  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	18

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Результатом освоения программы учебной дисциплины обучающимися являются сформированные общие компетенции (ОК) и профессиональные (ПК), межличностные (МР) и предметные (ПР) результаты:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
МР 1.	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
МР 2.	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
МР 3.	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 4.	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
МР 5.	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм

	информационной безопасности.
МР 8.	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.
ПРБ 1.	Сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире.
ПРБ 2.	Владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка.
ПРБ 3.	Достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения.
ПРБ 4.	Сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ВПД 2</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВПД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>ВПД 4.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

<b>ВПД 5.</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

в том числе личностными результатами (ЛР) формируемые в рамках воспитательной работы:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ЛР 1.	Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).
ЛР 4.	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.
ЛР 6.	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.
ЛР 9.	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 13.	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1-1.4,	Общие умения	– профессиональной терминологии сферы

<p>ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p>Диалогическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>– осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>– обращаться за разъяснениями;</li> <li>– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>– завершать общение;</li> </ul> <p>Монологическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</li> </ul> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;</p>	<p>индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</li> <li>– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>– безличные предложения;</li> <li>– сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</li> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</li> <li>– артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</li> </ul>
--	--	--



	<p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование</p> <p>понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</li> </ul> <p>Чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</li> <li>– наречия в сравнительной и превосходной степенях;</li> <li>– неопределенные наречия, производные от some, any, every;</li> <li>– количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</li> <li>– глагол, понятие глагола-связки;</li> <li>– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>48</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	48
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	36
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для обучающихся «Повар, кондитер».**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Формируемые ОК, ПРБ, МР, ЛР, ПК
1	2		3	4
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>6</b>	
	1	Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПРБ 1, ПРБ 2, ПРБ 3, ПРБ 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	2	Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).	1	
	3	Грамматический материал: Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	1	
	4	Грамматический материал: Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every».	1	
	5	Грамматический материал: Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).	1	
	6	Грамматический материал: Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения»	1	
	7	Грамматический материал: Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;	1	
	8	Грамматический материал: Безличные предложения; понятие глагола-связки».	1	
	9	<b>Практическая работа № 1.</b> Составление текстов по темам «Продукты питания», «Способы кулинарной обработки»	1	
10	<b>Контрольная работа № 1.</b> «Продукты питания и способы кулинарной обработки».	1		
<b>Тема 2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>4</b>	

<b>Типы предприятий общественного питания и работа</b>	11	Типы предприятий общественного питания, персонал.	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	12	Грамматический материал: имя существительное, его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.	1	
	13	«Работа кухни»	1	
	14	<b>Практическая работа № 2.</b> Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений - (Текст В) At the College Canteen / В столовой колледжа.	1	
<b>Тема 3. Составление меню. Название блюд.</b>	<i>Содержание учебного материала:</i>		<b>4</b>	
	13	«Название блюд»	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	14	«Виды меню. Название меню».	1	
	15	<b>Практическая работа № 3.</b> «Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля».	1	
	16	<b>Практическая работа № 4.</b> Составление текстов по темам «Составление меню», «Название блюд».	1	
<i>Содержание учебного материала:</i>		<b>2</b>		
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.</b>	17	Кухонное оборудование.	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5,

	18	Производственные помещения.	1	ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2. ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.</b>	<i>Содержание учебного материала:</i>		<b>3</b>	
	19	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная посуда».	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	20	Освоение лексического материала по теме «Барная посуда».	1	
	21	<b>Контрольная работа № 5.</b> «Кухня. Производственные помещения и оборудование».	1	
<i>Содержание учебного материала:</i>		<b>4</b>		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>	21	Лексический материал: Обслуживание посетителей в ресторане»	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2. ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	22	Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.	1	
	23	<b>Практическая работа № 6.</b> Составить диалоги по теме: «Заказ столика»	1	
	24	<b>Практическая работа № 7.</b> Составить диалоги по теме: «Решение конфликтов»	1	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		<b>2</b>	
<b>Тема 7.</b>	<i>Содержание учебного материала:</i>		<b>2</b>	

<b>Система закупок и хранения продуктов</b>	35	Лексический материал по теме: «Система закупок и хранения продуктов».	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	36	<b>Практическая работа № 8.</b> Грамматический материал: Времена группы Continuous	1	
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	38	Лексический материал по теме: «Организация работы официанта и бармена».	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	37	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	1	
	39	<b>Практическая работа № 9.</b> Работа с текстом “Restaurant. Customers servicing.”	1	
	40	<b>Практическая работа № 10.</b> Ролевая игра «Обслуживание клиентов, оформление заказа»	1	
<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	41	Лексический материал по теме: «Кухни разных стран»	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 11, МР 1, МР 2, МР 3, МР 4, МР 5, МР 8, ПР6 1, ПР6 2, ПР6 3, ПР6 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5,
	42	Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	1	
	43	Национальные блюда народов России.	1	
	44	<b>Практическая работа № 11.</b> Работа с текстом «Блюда национальной кухни на примере первых блюд»	1	

	45	<b>Практическая работа № 12.</b> Составление текстов по теме «Рецепты приготовления блюд кухонь народов мира»	1	ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ВПД 5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5. ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9, ЛР 13.
	46	<b>Контрольная работа № 3.</b> «Организация работы сотрудников пищевых организаций».	1	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	47 – 48	Дифференцированный зачет	<b>2</b>	
	<b>Всего часов</b>		<b>48 в т.ч. 36 ТО+12 ПР</b>	

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

#### **3. 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. 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.

##### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

- 1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 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.

3 . [Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>](#)

4 . [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>](#)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. — Санкт-Петербург: Каро, 2017. — 544с. — (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. — Москва: Проспект, 2021. — 104 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; диктантов;</p>
<p>перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия,</p>	<p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>производные от some, any, every;  количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;  глагол, понятие глагола-связки;  образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		
<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>– осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>– обращаться за разъяснениями;</li> <li>– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> <li>– к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</p> <p>Понятная речь: практически все звуки произносятся</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>– завершать общение</li> </ul> <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</li> </ul>	<p>правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</li> </ul> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать:</li> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</li> </ul> <p>Чтение:</p>	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	<p>связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	---	--