

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

*(код, наименование профессии)*

Рассмотрено и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного  
стандарта Российской Федерации по специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_ Л. Н. Иванченко

Составитель:

Кабатова Светлана Алексеевна, преподаватель английского языка ГБОУ СПО  
ЛНР «Краснолучский колледж промышленности и сервиса»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 \_\_\_\_ / 20 \_\_\_\_ учебный год  
Протокол № заседания МК от « \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4 - 6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИЦИПЛИНЫ .....	7-10
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11-16
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17-18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ.....	19-20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

---

*(название учебной дисциплины)*

### 1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

Место учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### 1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины (междисциплинарного курса) обучающийся должен

Уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)

- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

#### Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.
- Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

#### Аудирование

- понимать:
- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

#### Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результатах освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и 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;
  - артикль: 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, производные от some, any, every;
  - количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
  - глагол, понятие глаголасвязки;
  - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

**1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС, ППССЗ (данный пункт заполняется образовательной организацией (учреждением) при разработке рабочей программы)**

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.....		Тема		

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
(в соответствии с учебным планом образовательной организации (учреждения)).

Всего - 164 часа, в том числе практические работы - 164 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по специальности.

Код (согласно ФГОС РФ)	Наименование результата обучения
<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>	
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>	
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
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 с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Раздел 1. Вводно-коррективный курс	14	14	14			
ПК 1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Раздел 2. Развивающий курс	84	84	84			
ПК 1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6 ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10	Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»	64	65	65			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1	1			
<b>Всего часов:</b>		<b>164</b>	<b>164</b>	<b>164</b>			

Для учебных дисциплин общеобразовательного цикла столбец с перечнем компетенций не заполняется

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование раздела	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		<b>14</b>
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Фонетический материал</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные звуки и интонации английского языка;</li> <li>- основные способы написания слов на основе знания правил правописания;</li> <li>- совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме.</li> </ul> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);</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>- понятие глагола-связки.</li> </ul>	<b>8</b>
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.</li> </ul> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- модальные глаголы, их эквиваленты;</li> <li>- предложения с оборотом there is/are;</li> <li>- сложно сочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.</li> <li>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite</li> </ul>	<b>6</b>

<b>Раздел 2.Развивающий курс</b>		<b>84</b>
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	<b>Тематика практических занятий</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. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и не определенного артикля. Употребление существительных без артикля.	<b>6</b>
Тема 2.2.Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - системамодальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	<b>6</b>
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: -образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	<b>6</b>
Тема 2.4. Досуг	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени условия (if, when).	<b>6</b>
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; -местоимения: указательные (this/these,that/those)с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	<b>6</b>
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал потеме. Грамматический материал: - сложно подчиненные предложения с союзами because, so,if,when,that, thatis why; - понятие согласования времени косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные отsome, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные отsome, any, every	<b>6</b>

<p>Тема 2.7. Образование в России и зарубежом, среднее профессиональное образование</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.</li> <li>- инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.</li> <li>- признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<p>Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;</li> <li>- сложно подчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;</li> <li>- предложения с союзами neither...nor, either...or;</li> <li>- дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;</li> <li>- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<p><b>6</b></p>
<p>Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)</p>	<p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive;</li> <li>- сложно подчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.</li> </ul>	
<p>Тема 2.10 Научно-технический прогресс</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предложения с осложненным дополнением типа I want you to come here;</li> <li>- сложно подчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;</li> <li>- сложно подчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French;</li> </ul> <p>Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.</p>	<p><b>6</b></p>

Тема 2.11 Профессии, карьера	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - 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>6</b>	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	<b>6</b>	
Тема 2.13 Искусство иразвлечения	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	<b>6</b>	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing безобязательного различения их функций	<b>6</b>	
<b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b>		<b>65</b>	
Тема 3.1 <b>Приготовление пищи и обслужи- вание в органи- зациях питания</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	<b>9</b>	
	2. Типы организаций питания и работа персонала	<b>7</b>	
	3. Составление меню, названия блюд	<b>7</b>	
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование	<b>7</b>	
	5. Кухонная столовая и барная посуда	<b>7</b>	
	6. Обслуживание посетителей в ресторане	<b>7</b>	
	7. Система закупок продуктов и их хранения	<b>7</b>	
	8. Организация работы официанта и бармена	<b>7</b>	
9. Кухня народов мира	<b>7</b>	<b>15</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>164</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место преподавателя;

Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

Комплект технологической документации;

Комплект учебно-методической документации;

Наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;

Комплект тестовых заданий.

### Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин общеобразовательного цикла по профессии или специальности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете иностранного языка

согласно Федеральному Государственному образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

### Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС, ППССЗ по профессии, специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Опыт



деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### **Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

*для студентов*

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б.  
Английский язык: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования. - М., 2014
2. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б.  
Английский язык для технических специальностей - English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.
3. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С.  
Английский язык для специалистов сферы общественного питания - English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.

*для преподавателей*

1. Федеральный закон российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Гальскова Н.Д., Гез Н.И., Теория обучения иностранным языкам. Лингвистика и методика. - М., 2014.
3. Горелова Н.А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. - М., 2014  
Зубов А.В., Зубова И.И. Информационные технологии в лингвистике. - М., 2012.
4. Ларина Т.В., Основы межкультурной коммуникации. - М., 2015.

*Интернет-ресурсы [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)*

(более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.briannica.com](http://www.briannica.com)(Энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com)(Longman Dictionary of Contemporary English).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p><b>Адекватное использование</b> профессиональной терминологии на иностранном языке. <b>Владение</b> лексическим и грамматическим минимумом. <b>Правильное</b> построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме. <b>Логичное построение</b> диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. <b>Соответствие</b> лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - 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</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные)</p>	<p><b>Логичное построение</b> монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p>	<p>(диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>и бытовые), понимать тексты набазовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на зна- комые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания 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.</p>		
--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024