

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c80b

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа учебной дисциплины

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

индекс и наименование учебной дисциплины

Специальность 43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

Форма обучения

очная

очная, заочная, очно-заочная

2024 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной основной образовательной программы по специальности с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

1. Бойко Л.Л., преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности
(наименование дисциплины)

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|--|---|
| ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10 | <ul style="list-style-type: none">- 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 профессиональной 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 | <ul style="list-style-type: none">- 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 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--------------------|---------------|
|--------------------|---------------|

| | |
|---|------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 162 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 20 |
| в т.ч.: | |
| практические занятия | 162 |
| Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в 3–7 семестрах, в форме дифференцированного зачета в 8 семестре | 0 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | Коды компетенций |
|--|--|---|------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Введение в специальность | | 6/2 | |
| Тема 1.1. Моя будущая специальность | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №1. Моя будущая специальность. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 1.2. Речевые формы бытового и профессионального общения. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №2. Речевые формы бытового и профессионального общения. Отработка лексики и грамматики. Составление диалогов по теме. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 1.3. Речевой этикет. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |

| | | | |
|---|--|------------|--|
| Раздел 2. Индустрия общественного питания. | | | |
| | Практическое занятие №3. Речевой этикет. Правила этикета при деловых встречах. Клише и выражения разговорной речи. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | | 8/0 | |
| Тема 2.1. Профессии индустрии общественного питания. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №4. Профессии индустрии общественного питания. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональной направленности. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 2.2. Порядок слов в английском предложении. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №5. Порядок слов в английском предложении. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 2.3. Обслуживающий персонал ресторана. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | | | |

| | | | |
|--|---|-------------|--|
| | Практическое занятие №6. Обслуживающий персонал ресторана. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 2.4. Персонал кухни. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №7. Персонал кухни. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Раздел 3. Виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания. | | 18/0 | |
| Тема 3.1. Виды обслуживания. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №8. Виды обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Артикль. Неопределенный артикль а (an). Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 3.2. Повелительное наклонение глагола. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №9. Повелительное наклонение | 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | глагола. Лексико-грамматические упражнения. Тесты. | | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 3.3. Порядок обслуживания завтрака. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №10. Порядок обслуживания завтрака. Перевод с английского языка на русский. Определенный артикль the. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 3.4. Порядок обслуживания обеда | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №11. Порядок обслуживания обеда. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Перевод с английского языка на русский. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 3.5. Штат ресторана и его обязанности | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №12. Штат ресторана и его обязанности. График работы ресторана. Обязанности работников ресторана. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Контрольная работа итоговая за 3 семестр | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |

| | | | |
|---|---|-------------|--|
| Промежуточная аттестация в форме контрольной работы | | | |
| Итого за 3 семестр | | 24/2 | |
| Тема 3.6.Устройство на работу. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №13. Устройство на работу. Виды интервью для устройства на работу. Составление диалогов по теме. Отработка лексики и грамматики. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Тема 3.7.Безличные и неопределенно-личные предложения. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №14. Безличные и неопределенно-личные предложения. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Тема 3.8.Профессия официанта. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №15. Профессия официанта. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Тема 3.9.Технология ресторанного | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |

| | | | |
|--|--|-------------|------------------------------------|
| обслуживания. | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №16. Технология ресторанного обслуживания Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | | 18/2 | |
| Раздел 4. Правила сервировки стола. | | | |
| Тема 4.1. Как сервировать стол. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №17. Как сервировать стол. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 4.2. Столовые приборы. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №18. Столовые приборы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 4.3. Образование множественного числа существительных. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №19. Образование множественного | 2 | |

| | | | |
|--|--|----------|--|
| | числа существительных. Лексико-грамматические упражнения | | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 4.4. Столовая посуда. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №20. Столовая посуда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Перевод с английского языка на русский. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 4.5. Как накрыть стол для завтрака. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №21. Как накрыть стол для завтрака. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 4.6. Степени сравнения прилагательных и наречий. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №22. Степени сравнения прилагательных и наречий. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |

| | | | |
|--|--|------------|--|
| Тема 4.7. Как накрыть стол для обеда. | Самостоятельная работа обучающихся | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №23. Как накрыть стол для обеда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Тесты. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Тема 4.8. Наиболее употребительные наречия. | Самостоятельная работа обучающихся | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №24. Наиболее употребительные наречия. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Тема 4.9. Как накрыть стол для ужина. | Самостоятельная работа обучающихся | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №25. Как накрыть стол для ужина. Правила распределения столовых приборов для ужина. Сервировка стола. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Раздел 5. Меню. | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | | 4/0 | |
| Тема 5.1. Меню. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| Тема 5.2. Оборот there is/there are. | Практические занятия | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Практическое занятие №26. Меню. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №27. Оборот there is/there are. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Раздел 6.Наименование продуктов питания. | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | | 20/2 | |
| | | | |
| Тема 6.1. Овощи. Фрукты. Ягоды. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №28.Овощи. Фрукты. Ягоды. История употребления фруктовых и ягодных напитков на Руси. насыщение организма человека витаминами, белками и углеводами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 6.2. Настоящее продолженное время. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|----------|------------------------------------|
| Тема 6.3. Мясо. Мясные продукты, птица. | Практическое занятие №29. Настоящее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты. | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №30. Мясо. Мясные продукты, птица. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 6.4. Прошедшее продолженное время. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №31. Прошедшее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты. | 2 | |
| Тема 6.5. Структура меню. | Контрольные работы | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №32. Структура меню. Тематическая лексика. Составление диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| Контрольные работы | - | | |

| | | | |
|---|---|-------------|------------------------------------|
| | Контрольная работа итоговая за 4 семестр | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Итого за 4 семестр | | 40/2 | |
| Тема 6.6.Типы вопросов в английском языке. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №33. Типы вопросов в английском языке. Лексико-грамматические упражнения. Тесты. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 6.7.Типы меню. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №34. Типы меню. Лексика по теме. Работа с текстом. Лексико-грамматические упражнения. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 6.8.Общий и специальный вопрос. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №35. Общий и специальный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Тесты. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 6.9.Альтернативный вопрос. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | -- | |

| | | | |
|--|--|-------------|--|
| Тема 6.10.Разделительный вопрос. | Практические занятия | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Практическое занятие №36. Альтернативный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №37. Разделительный вопрос. Лексико-грамматические упражнения. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | | 14/4 | |
| Раздел 7.Ресторанное обслуживание. | | | |
| | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №38. Услуги ресторана. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.1.Услуги ресторана. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №38. Услуги ресторана. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 7.2.Времена английского глагола. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №39. Времена английского глагола. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с | 2 | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|----------|--|
| | английского языка на русский. | | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 7.3. Типы ресторанов. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №40. Типы ресторанов. Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения. Тесты. | | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 7.4. Настоящее неопределенное время. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №41. Настоящее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 7.5. Служба общественного питания. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №42. Служба общественного питания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 7.6. Прошедшее | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, |
| | в том числе: | | |

| | | | | |
|--|---|-------------|--|--|
| неопределенное время. | Лабораторные работы | - | ОК 10. | |
| | Практические занятия | 2 | | |
| | Практическое занятие №43. Прошедшее неопределенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. | 2 | | |
| | Контрольные работы | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| | Содержание учебного материала | 2 | | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | | |
| Тема 7.7.Рыба, морепродукты. | Лабораторные работы | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. | |
| | Практические занятия | 2 | | |
| | Практическое занятие №44.Рыба, морепродукты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | | |
| | Контрольная работа итоговая за 5 семестр | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| | Итого за 5 семестр | 24/4 | | |
| | Раздел 8.Ресторанное обслуживание. | | | 16/2 |
| Тема 8.1.Штат службы общественного питания. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. | |
| | в том числе: | | | |
| | Лабораторные работы | - | | |
| | Практические занятия | 2 | | |
| | Практическое занятие №45. Штат службы общественного питания. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | | |
| | Контрольные работы | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 8.2.Правильные и неправильные глаголы. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. | |
| | в том числе: | | | |
| | Лабораторные работы | - | | |

Тема 8.3.Будущее продолженное время.

| | | |
|--|----------|--|
| Практические занятия | 2 | |
| Практическое занятие №46. Правильные и неправильные глаголы. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. | 2 | |
| Контрольные работы | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Содержание учебного материала | 2 | |
| в том числе: | | |
| Лабораторные работы | - | |
| Практические занятия | 2 | |
| Практическое занятие №47. Будущее продолженное время. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| Контрольные работы | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Содержание учебного материала | 2 | |
| в том числе: | | |
| Лабораторные работы | - | |
| Практические занятия | 2 | |
| Практическое занятие №48. Кондитерские изделия. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| Контрольные работы | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Содержание учебного материала | 2 | |
| в том числе: | | |
| Лабораторные работы | - | |
| Практические занятия | 2 | |
| Практическое занятие №49. Настоящее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| Контрольные работы | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | |

OK 02, OK 03,
OK 05, OK 09,
OK 10.

Тема 8.4.Кондитерские изделия.

OK 02, OK 03,
OK 05, OK 09,
OK 10.

Тема 8.5.Настоящее совершённое время.

OK 02, OK 03,
OK 05, OK 09,
OK 10.

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| Тема 8.6. Холодные и горячие напитки. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №50. Холодные и горячие напитки. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 8.7. Выбор и заказ напитков. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №51. Выбор и заказ напитков. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 8.8. Прошедшее совершённое время. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №52. Прошедшее совершённое время. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Раздел 9. Питание гостей в ресторане. | | 12/2 | |
| | | | |
| Тема 9.1. Бронирование мест в | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |

| | | | |
|-------------------------------------|---|----------|--|
| ресторане. | Практические занятия | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Практическое занятие №53. Бронирование мест в ресторане. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №54. Будущее совершенное время. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Тесты. | 2 | |
| | Контрольные вопросы | - | |
| Тема 9.2.Будущее совершенное время. | Самостоятельная работа обучающихся | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №55. Ознакомление с меню. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| Тема 9.3.Ознакомление с меню. | Лабораторные работы | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №55. Ознакомление с меню. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №56. Заказ блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| Тема 9.4.Заказ блюд. | | | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| Тема 9.5.В баре. | Контрольные работы | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №57. В баре. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| В том числе: | | | |
| Лабораторные работы | - | | |
| Практические занятия | 2 | | |
| Практическое занятие №58. Выбор и заказ напитков. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | | |
| Контрольные работы | - | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| | 14/0 | | |
| Раздел 10.Обслуживание гостей в ресторане гостиницы. | | | |
| Тема 10.1. Завтрак. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №59. Завтрак. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Тема 10.2. Разговорная практика. | в том числе: | | ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №60. Разговорная практика. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| в том числе: | | | |
| Лабораторные работы | - | | |
| Практические занятия | 2 | | |
| Практическое занятие №61. Обед. (Ланч.) Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | | |
| Контрольная работа итоговая за 6 семестр | - | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Итого за 6 семестр | | 34/4 | |
| Тема 10.4.Предложение блюд. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №62. Предложение блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. | |
| в том числе: | | | |
| Лабораторные работы | | | |
| Тема 10.5.Разговорная практика. | Практические занятия | 2 | |

| | | | |
|---|--|-------------|------------------------------------|
| Тема 10.6.Ужин. | Практическое занятие №63. Разговорная практика. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №64. Ужин. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 10.7.Кулинарные характеристики блюд для ужина. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №65. Кулинарные характеристики блюд для ужина. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Раздел 11.Кухни народов мира. | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | | 16/4 | |
| Тема 11.1.Русская национальная кухня. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №66. Русская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по | 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| | теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 11.2.Кавказская национальная кухня. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №67. Кавказская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 11.3.Английская национальная кухня. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №68. Английская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 11.4.Французская кухня. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №69. Французская кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, |

| | | | |
|--|--|----------|--|
| Тема 11.5.Японская кухня. | в том числе: | | ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №70. Японская кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| Тема 11.6.Китайская национальная кухня. | в том числе: | | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Лабораторные работы | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №71. Китайская национальная кухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| Тема 11.7.Традиционные немецкие блюда. | в том числе: | | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №72. Традиционные немецкие блюда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| Тема 11.8.Итальянская кухня. | в том числе: | | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №73. Итальянская кухня. Составление | 2 | |

| | | | |
|--|--|-------------|------------------------------------|
| | монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | | |
| | Контрольная работа итоговая за 7 семестр | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Итого за 7 семестр | | 24/4 | |
| Раздел 12.Ресторанное обслуживание. | | 6/0 | |
| Тема 12.1.Отдел выездного обслуживания. | Содержание учебного материала | 2 | OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10. |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №74. Отдел выездного обслуживания. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Тема 12.2. Passive Voice | Самостоятельная работа обучающихся | - | OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10. |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | В том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №75. Passive Voice. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. | 2 | |
| Тема 12.3.Обслуживание банкетов. | Контрольные работы | - | OK 02, OK 03, OK 05, OK 09, OK 10. |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №76. Обслуживание банкетов. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| Раздел 13.Примерное меню первоклассного ресторана. | Лексико-грамматические упражнения. | | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | | 10/4 | |
| Тема 13.1.Закуски. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №77.Закуски. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| Тема 13.2.Салаты. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практическое занятие №78. Практические занятия | 2 | |
| | Салаты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 13.3.Супы. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №79. Супы. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |

| | | | |
|--|---|-------------|--|
| Тема 13.4.Основные вторые блюда. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №80. Основные вторые блюда. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| Тема 13.5.Десерт. Напитки. | Самостоятельная работа обучающихся | - | ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10. |
| | Содержание учебного материала | 2 | |
| | в том числе: | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Практическое занятие №81. Десерт. Напитки. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. | 2 | |
| Контрольные работы | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Итого за 8 семестр | | 16/4 | |
| Самостоятельная работа | | - | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | - | |
| Всего: | | 162 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Иностранного языка в профессиональной деятельности, комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. –Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.
2. Бочкарева, Т. С. Английский язык: учебное пособие для СПО / Т. С. Бочкарева, К. Г. Чапалда. — Саратов: Профобразование, 2020. — 99 с. — ISBN 978-5-4488-0646-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91852.html>.

3.2.2. Основные электронные издания

3. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2019. — 113 с. — 978-5-4488-0356-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86190.html>.
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 // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87787.html>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Болина М.В. Английский язык. Базовый курс = English. Basiccourse [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Болина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 275 с. — 978-5-4486-0009-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66630.html>.
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. 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. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила</p> | <ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических заданий; - тестирование; - контрольная работа; - дифференцированный зачет |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 профессиональной деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые | <p>Грамотно отвечать на вопросы, поддерживать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений</p> | <p>использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику</p> | |
|---|---|--|