

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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

И.о. директора Пятигорского
института (филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент

В.А. Фурсов

Рабочая программа учебной дисциплины
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения

очная

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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК02 ОК03 ОК05 ОК09	- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы бытовых и профессиональных темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (с 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	- 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	160
В т.ч. в форме практической подготовки	160
в т.ч.:	
практические занятия	160
Промежуточная аттестация В форме контрольной работы в 3–7 семестрах, В форме дифференцированного зачета в 8 семестре	0

2.2. Тематический план содержания 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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №4. Профессии индустрии общественного питания. Введение новой лексики. Работы с текстами профессиональной направленности.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Порядок слов в английском предложении.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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 (an). Лексико-грамматические упражнения.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Повелительное наклонение глагола.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №9. Повелительное наклонение	2	

	глагола.Лексико-грамматическиеупражнения. Тесты.		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема3.3.Порядокобслуживания завтрака.	Содержаниеучебногоматериала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	втом 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	-	
Тема3.4.Порядокобслуживания обеда	Самостоятельная работа обучающихся	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Содержаниеучебногоматериала	2	
	Втом 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	
Тема3.5.Штат ресторана и его обязанности	Контрольные работы	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержаниеучебногоматериала	2	
	втом 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 и 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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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.	Самостоятельная работа обучающихся	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Содержание учебного материала	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №14. Безличные и неопределенно-личные предложения. Лексико-грамматические упражнения.	2	
Тема 3.8. Профессия официанта.	Контрольные работы	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
Тема 3.9. Технология ресторанного	Практическое занятие №15. Профессия официанта. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами.	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	2	
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №19. Образование множественного	2	

Тема 4.4. Столовая посуда.

числа существительных. Лексико-грамматические упражнения	
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся	-
Содержание учебного материала	2
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

OK02, OK03,
OK05, OK09,

Тема 4.5. Как накрыть стол для завтрака.

Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся	-
Содержание учебного материала	2
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

OK02, OK03,
OK05, OK09,

Тема 4.6. Степени сравнения прилагательных и наречий.

Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся	-
Содержание учебного материала	2
в том числе:	
Лабораторные работы	-
Практические занятия	2
Практическое занятие №22. Степени сравнения прилагательных и наречий. Лексико-грамматические упражнения.	2
Контрольные работы	-

OK02, OK03,
OK05, OK09,

Тема4.7.Как накрыть стол для обеда.	Самостоятельная работа обучающихся	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема4.8.Наиболее употребительные наречия.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №24. Наиболее употребительные наречия. Лексико-грамматические упражнения.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема4.9.Как накрыть стол для ужина.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
		4/0	
Раздел5.Меню.			
Тема5.1.Меню.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	

Тема 5.2. Оборот there is/there are.	Практические занятия	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
		20/2	
Тема 6. Наименование продуктов питания.	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	-	
	Содержание учебного материала	2	
	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
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	-
Содержание учебного материала	2
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
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся	-
Содержание учебного материала	2
в том числе:	
Лабораторные работы	-
Практические занятия	2
Практическое занятие №32. Структура мему. Тематическая лексика. Составление диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.	2
Контрольные работы	-

OK02, OK03,
OK05, OK09,

Тема 6.4. Прошедшее продолженное время.

OK02, OK03,
OK05, OK09,

Тема 6.5. Структура мему.

OK02, OK03,
OK05, OK09,

Итого за 4 семестр	Контрольная работа и итоговая за 4 семестр		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
		38/2	
Тема 6.6. Типы вопросов в английском языке.	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	в том числе:		
	Лабораторные работы	--	

Тема 6.10. Разделительный вопрос.	Практические занятия	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	-	
	Содержание учебного материала	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №39. Времена английского глагола. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с	2	
Тема 7.1. Услуги ресторана.	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	-	
	Содержание учебного материала	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №39. Времена английского глагола. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с	2	
Тема 7.2. Времена английского глагола.	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №39. Времена английского глагола. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с	2	

Тема 7.3. Типы ресторанов.	английского языка на русский.		OK02, OK03, OK05, OK09,
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №40. Типы ресторанов. Тематическая лексика. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.		
Тема 7.4. Настоящее неопределенное время.	Контрольные работы	-	OK02, OK03, OK05, OK09,
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	2	
	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	-	
Тема 7.5. Служба общественного питания.	Самостоятельная работа обучающихся	-	OK02, OK03, OK05, OK09,
	Содержание учебного материала	2	
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	в том числе:		

неопределенное время.	Лабораторные работы	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №44. Рыба, морепродукты. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения.	2	
Тема 7.7. Рыба, морепродукты.	Контрольная работа и итоговая за 5 семестр	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Итого за 5 семестр	24/4	
Раздел 8. Ресторанное обслуживание.		16/2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
Тема 8.1. Штат службы общественного питания.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	-	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 8.2. Правильные и неправильные глаголы.	в том числе:		ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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 совершенное время. Лексико-грамматические упражнения.	2
Контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся	-

ОК02, ОК03,
ОК05, ОК09,

**Тема 8.4. Кондитерские
изделия.**

ОК02, ОК03,
ОК05, ОК09,

**Тема 8.5. Настоящее совершенное
время.**

ОК02, ОК03,
ОК05, ОК09,

Тема8.6.Холодныеигорячие напитки.	Содержаниеучебногоматериала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, .
	Втом числе:		
	Лабораторныеработы	-	
	Практическиезанятия	2	
	Практическое занятие №50.Холодные и горячие напитки. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	2	
	Контрольныеработы	-	
	Самостоятельнаяработаобучающихся	-	
Тема8.7.Выборизаказ напитков.	Содержаниеучебногоматериала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, .
	Втом числе:		
	Лабораторныеработы	-	
	Практическиезанятия	2	
	Практическоезанятие№51.Выборизаказнапитков.Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	2	
	Контрольныеработы	-	
	Самостоятельнаяработаобучающихся	-	
Тема8.8.Прошедшеесовершенное время.	Содержаниеучебногоматериала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, .
	втом числе:		
	Лабораторныеработы		
	Практическиезанятия	2	
	Практическоезанятие№52.Прошедшеесовершенноевремя. Лексико-грамматические упражнения.	2	
	Контрольныеработы	-	
	Самостоятельнаяработаобучающихся	-	
Раздел9.Питаниегостейв ресторане.		12/2	
Тема9.1.Бронированиеместв	Содержаниеучебногоматериала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, .
	втом числе:		
	Лабораторныеработы	-	

Тема 9.2. Будущее совершенное время.	ресторане.	Практические занятия	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
		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 9.3. Ознакомление с меню.		Самостоятельная работа обучающихся	-	OK02, OK03, OK05, OK09,
		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 9.4. Заказ блюд.		Лабораторные работы	-	OK02, OK03, OK05, OK09,
		Практические занятия	2	
		Практическое занятие №56. Заказ блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	2	

Тема9.5.Вбаре. Тема9.6.Выборизаказ напитков. Раздел10.Обслуживаниегостейв ресторанегостиницы.	Контрольные работы	-	OK02, OK03, OK05, OK09, OK02, OK03, OK05, OK09,
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	2	
	В том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №57. Вбаре. 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 заказа напитков. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
		14/0	
Тема10.1.Завтрак.	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09, OK02, OK03,
	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	

Тема10.2.Разговорнаяпрактика.	втом числе:		ОК05, ОК09,
	Лабораторныеработы	-	
	Практическиезанятия	2	
	Практическоезанятие№60.Разговорнаяпрактика. Лексика потеме.Работастекстом.Ответы навопросы. Лексико-грамматическиеупражнения.Работасдиалогами.	2	
	Контрольныеработы	-	
	Самостоятельнаяработаобучающихся	-	
	Содержаниеучебноматериала	2	
	втом числе:		
	Лабораторныеработы	-	
	Практическиезанятия	2	
Тема10.3.Обед.(Ланч.)	Практическоезанятие№61.Обед.(Ланч.) Тематическая лексика.Составлениемонологовидиалоговпотеме.Работа стекстом. Ответынавопросы.	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Контрольнаяработаитоговаязабсеместр	-	
	Самостоятельнаяработаобучающихся	-	
	Итогозабсеместр	34/4	
	Содержаниеучебноматериала	2	
	втом числе:		
Тема10.4.Предложениеблюд.	Лабораторныеработы	-	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Практическиезанятия	2	
	Практическоезанятие№62.Предложениеблюд.Лексикапо теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами.	2	
	Контрольныеработы	-	
	Самостоятельнаяработаобучающихся	-	
	Содержаниеучебноматериала	2	
	втом числе:		
	Лабораторныеработы		
	Практическиезанятия	2	
	Тема10.5.Разговорнаяпрактика.		

Тема 10.6. Ужин.	Практическое занятие №63. Разговорная практика. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
		16/4	
	Содержание учебного материала	2	
	В том числе:		
Раздел 11. Кухни народов мира.	Лабораторные работы	-	OK02, OK03, OK05, OK09,
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №66. Русская национальная кухня. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по	2	
Тема 11.1. Русская национальная кухня.			OK02, OK03, OK05, OK09,

**Тема11.2.Кавказская
национальнаякухня.**

теме.Работастекстом.Ответынавопросы.	
Контрольныеработы	-
Самостоятельнаяработаобучающихся	-
Содержаниеучебногоматериала	2
Втом числе:	
Лабораторныеработы	-
Практическиезанятия	2
Практическоезанятие№67.Кавказскаянациональнаякухня. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматическиеупражнения.Работасдиалогами.	2

OK02, OK03,
OK05, OK09,

**Тема11.3.Английская
национальная кухня.**

Контрольныеработы	-
Самостоятельнаяработаобучающихся	-
Содержаниеучебногоматериала	2
втом числе:	
Лабораторныеработы	-
Практическиезанятия	2
Практическоезанятие№68.Английскаянациональнаякухня. Тематическаялексика.Составлениемонологовидиалоговпо теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	2

OK02, OK03,
OK05, OK09,

Тема11.4.Французскаякухня.

Контрольныеработы	-
Самостоятельнаяработаобучающихся	-
Содержаниеучебногоматериала	2
Втом числе:	
Лабораторныеработы	-
Практическиезанятия	2
Практическоезанятие№69.Французскаякухня.Лексикапо теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико- грамматические упражнения. Работа с диалогами.	2
Контрольныеработы	-
Самостоятельнаяработаобучающихся	-
Содержаниеучебногоматериала	2

OK02, OK03,
OK05, OK09,

OK02, OK03,

Тема 11.5. Японская кухня.	в том числе:		ОК05, ОК09,
	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:		ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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:		ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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:		ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №73. Итальянская кухня. Составление	2	

Итого за 7 семестр	монолог и диалог в потоке. Работа с текстом. Ответы на вопросы.		
	Контрольная работа и итоговая за 7 семестр	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
		24/4	
Раздел 12. Ресторанное обслуживание.		6/0	
Тема 12.1. Отдел выездного обслуживания.	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 12.2. Passive Voice	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	В том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №75. Passive Voice. Лексико-грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 12.3. Обслуживание банкетов.	Содержание учебного материала	2	OK02, OK03, OK05, OK09,
	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	-	
		8/4	
Тема 13.1. Закуски.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	-	

Тема13.4.Основные вторые блюда.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема13.5.Десерт.Напитки.	Содержание учебного материала	2	ОК02, ОК03, ОК05, ОК09,
	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:		160	

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 IPRBOOKS:[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. Basic course [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Болина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 275с. — 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
Знания: - 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	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	- оценка результатов выполнения практических заданий; - тестирование; - контрольная работа; - дифференцированный зачет
Умения: - 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	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, аргументированное	

связные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектных сообщений	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	
---	---	--