

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

В.П. Кузиева

« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Х.Х.Гарипов

« 11 » 06 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**Специальность СПО:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – социально-экономический

Нижнекамск, 2020

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. Примерной программы ОГСЭ «Иностранный язык в профессиональной деятельности» примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»


Разработчики:

Меретякова Людмила Владимировна – преподаватель иностранного языка

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» преподавателей общеобразовательных дисциплин, дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

Председатель МЦК

  
(подпись)

  
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «8» июня 2020г.

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Тематический план учебной дисциплины	7
4. Условия реализации программы учебной дисциплины	17
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

# **1. Паспорт рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## **1.3. Общая характеристика учебной дисциплины:**

программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих федеральный государственный образовательный стандарт в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Вариативная часть образовательной программы ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, в размере 6 часов в расширяет профессиональную терминологию.

**1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

1. определять задачи, источники поиска информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.
2. определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
3. излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
4. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
5. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о 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.

**знать:**

1. номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
2. содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.
3. особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
4. современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
5. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»:**

**уметь:**

владеть профессиональной терминологией на иностранном языке, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд

**знать:**

- профессиональную терминологию ассортимента блюд

В процессе освоения дисциплины формируются общие компетенции (ОК):  
(из ФГОС СПО по специальности)

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	170
<b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	164
В том числе:	
теоретические занятия	2
практические занятия	144
контрольные работы	18
<b>Самостоятельная учебная работа</b>	6
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

**3. Тематический план**  
**учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной**  
**деятельности» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское**  
**дело»**

№ тем ы	Наименование тем	Объем образ. нагрузки	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Сам. работа
			всего	т/о	п/р	Контр. работа	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>3 семестр</b>		<b>24 ч.</b>	<b>24ч.</b>	<b>2</b>	<b>18ч.</b>	<b>3 ч.</b>	<b>1ч.</b>
<b>Раздел 1. Вводно коррективный курс</b>							
<b>1.1.</b>	Вводно-коррективное занятие.	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>1.2.</b>	Аббревиатуры, измерения, преобразования	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>1.3.</b>	Иностранный язык- язык профессионального общения	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>Раздел 2. Профессионально направленный модуль</b>							
<b>2.1.</b>	Магазины.	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>4 семестр</b>		<b>32 ч.</b>	<b>32ч.</b>		<b>26ч.</b>	<b>5 ч.</b>	<b>1ч.</b>
<b>2.2.</b>	Наименования продовольственных товаров	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.3.</b>	Мясная гастрономия	<b>7</b>	<b>7</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.4.</b>	Рыба. Морепродукты	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.5.</b>	Напитки	<b>7</b>	<b>7</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.6.</b>	Вкусы и качества блюд	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>5 семестр</b>		<b>25 ч.</b>	<b>25 ч.</b>		<b>20 ч.</b>	<b>4 ч.</b>	<b>1ч.</b>
<b>2.7.</b>	Планирование меню	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.8.</b>	Сервировка стола	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.9.</b>	Технологическое оборудование	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.10</b>	Технологический процесс приготовления блюд	<b>7</b>	<b>7</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>6 семестр</b>		<b>30 ч.</b>	<b>30ч.</b>		<b>27ч.</b>	<b>2 ч.</b>	<b>1ч</b>
<b>2.11</b>	Обслуживание	<b>15</b>	<b>15</b>		<b>14</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.12</b>	Кухни народов мира	<b>15</b>	<b>15</b>		<b>13</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>7 семестр</b>		<b>28 ч.</b>	<b>28 ч.</b>		<b>24ч.</b>	<b>3 ч.</b>	<b>1ч.</b>
<b>2.13</b>	Здоровое питание	<b>11</b>	<b>11</b>		<b>10</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.14</b>	Вегетарианство	<b>9</b>	<b>9</b>		<b>8</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.15</b>	Информационные технологии в сфере общественного питания	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

<b>8 семестр</b>		<b>31 ч.</b>	<b>31 ч.</b>		<b>29 ч.</b>	<b>1 ч.</b>	<b>1ч.</b>
<b>2.16</b>	Профессия технолога	<b>15</b>	<b>15</b>		<b>14</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
<b>2.17</b>	Устройство на работу	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>13</b>	<b>-</b>	<b>1</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>Итого:</b>	<b>170</b>	<b>164</b>	<b>2</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>6</b>



**3.2. Содержание**  
**учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по специальности**  
**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Вводно коррективный курс</b>		<b>16</b>	
<b>3 семестр 24 ч.</b>			
<b>Тема 1.1 Вводно-коррективное занятие</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Гласные. Согласные. Дифтонги. Отработка фонетических навыков. Транскрипция. Правила чтения.	<b>2</b>	2
	<b>Теоретические занятия.</b>	<b>2</b>	3
	1. Повторение правил произношения. 2. Повторение правил чтения.	2	
<b>Тема 1.2 Аббревиатура, измерения, преобразования</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Артикль. Числительное. Диаграммы линейных измерений. Аббревиатура. Измерения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	3
	Пр. 1. Аббревиатура. Знакомство с лексикой. Артикль. Числительное.	2	
	Пр. 2. Измерения. Совершенствование навыков выборочного чтения.	1	
	Пр. 3. Преобразования. Выполнение письменных упражнений. Пр. 4. Составление диалогического высказывания.	1	
<b>Контрольная работа 1 по теме «Аббревиатура, измерения, преобразования»</b>		<b>1</b>	3
<b>Тема 1.3 Иностранный язык-язык профессионального общения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Существительное. Притяжательный падеж существительных. Прилагательное. Правила перевода. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>8</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>7</b>	3
	Пр. 5. Профессиональные термины. Простые предложения. Знакомство с	2	

	лексикой. Существительное. Притяжательный падеж существительных.		
	Пр. 6. Профессиональные тексты. Распространенные предложения. Прилагательное. Совершенствование навыков понимания текста на слух.	2	
	Пр. 7. Правила письменного перевода спец. лексики	2	
	Пр. 8. Правила устного перевода спец. лексики	1	
<b>Контрольная работа 2 по теме «Иностранный язык-язык профессионального общения»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Профессионально направленный модуль</b>		<b>154</b>	
<b>Тема 2.1 Магазины</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Глагол. Система глагольных форм. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи. Виды магазинов и отделов.	<b>8</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Пр. 9. Типы магазинов. Знакомство с лексикой. Аудирование.	2	
	Пр. 10. Продуктовые магазины. Совершенствование навыков выборочного чтения.	1	
	Пр. 11. Наименование отделов. Система глагольных форм.	1	
	Пр. 12. Составление диалогического высказывания.	1	
	Пр. 13 Составление монологического высказывания.	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	Сам, р. 1. Составить диалог «В магазине».	1	
<b>Контрольная работа 3 по теме «Магазины»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>4 семестр 32 ч.</b>			
<b>Тема 2.2 Наименования продовольствен- ных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные глагольные формы. Молочные, хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. Бакалея. Фразовые глаголы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
	Пр. 14. Молочные и кондитерские изделия. Знакомство с лексикой. Основные глагольные формы.	2	

	Пр. 15. Хлебобулочные изделия. Практика письменной речи. Аудирование.	1	
	Пр. 16. Овощи и фрукты. Фразовые глаголы. Совершенствование навыков устной речи.	1	
	Пр. 17. Бакалея. Аудирование. Составление монологического высказывания.	1	
<b>Контрольная работа 4 по теме «Наименования продовольственных товаров»</b>		<b>1</b>	3
<b>Тема 2.3 Мясная гастрономия</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Местоимение. Наречие. Повествовательное предложение. Мясные продукты. Рецепты мясных блюд. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	3
	Пр. 18. Мясо. Птица. Знакомство с лексикой. Местоимение. Повествовательное предложение.	2	
	Пр. 19. Блюда из мяса. Составление диалогического высказывания. Аудирование.	1	
	Пр. 20. Блюда из птицы и дичи. Наречие. Совершенствование навыков поискового чтения.	1	
	Пр. 21. Рецепты. Составление монологического высказывания.	1	
<b>Контрольная работа 5 по теме «Мясная гастрономия»</b>		<b>1</b>	3
<b>Тема 2.4: Рыба. Морепродукты</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Типы вопросов. Отрицательное предложение. Предлог. Рыба и морепродукты. Блюда из рыбы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	3
	Пр. 22. Рыба. Знакомство с лексикой. Типы вопросов. Отрицательное предложение.	2	
	Пр. 23. Морепродукты. Составление диалогического и монологического высказывания.	1	
	Пр. 24. Виды кулинарной обработки рыбы. Предлог.	1	
	Пр. 25. Приготовление блюд из рыбы.	1	
<b>Контрольная работа 6 по теме «Рыба. Морепродукты»</b>		<b>1</b>	3
<b>Тема 2.5: Напитки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Причастие. Герундий. Напитки. Виды	<b>7</b>	2

	напитков. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Пр. 26. Горячие и холодные напитки. Знакомство с лексикой. Причастие.	2	
	Пр. 27. Типы и виды коктейлей. Диджестивы, аперитивы, десертные и кислые коктейли. Составление диалогического высказывания. Аудирование.	2	
	Пр. 28. Подача коктейлей. Герундий. Составление вопросов и ответов.	1	
	Пр. 29. Крепкие и безалкогольные напитки. Совершенствование навыков поискового чтения.	1	
<b>Контрольная работа 7 по теме «Напитки»</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 2.6: Вкусы и качества блюд</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Неопределенно-личные и безличные предложения. оборот thereis/are. Характеристики блюд. Специи. Пассивный залог. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
	Пр. 30. Специи и соусы. Знакомство с лексикой. Неопределенно-личные и безличные предложения.	1	
	Пр. 31. Подача специй и соусов к различным блюдам. оборот thereis/are. Составление монологического высказывания.	1	
	Пр. 32. Зелень и приправы. Пассивный залог. Практика письменной речи.	1	
	Пр. 33. Кулинарные характеристики холодных и горячих блюд. Аудирование.	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	Сам, р. 2. Подготовить презентацию «Экзотическая приправа».	1	
<b>Контрольная работа 8 по теме «: Вкусы и качества блюд»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>5 семестр 25ч.</b>			
<b>Тема 2.7: Планирование меню</b>	Содержание учебного материала: Условные предложения. Меню. Виды меню. Повелительное и сослагательное наклонение. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	<b>3</b>

	Пр. 34. Планирование меню на завтрак. Знакомство с лексикой. Условные предложения. Практика письменной речи.	1	
	Пр. 35. Планирование меню на обед. Совершенствование навыков поискового и выборочного чтения.	2	
	Пр. 36. Планирование меню на ужин. Повелительное и сослагательное наклонение. Составление диалогического высказывания. Совершенствование четырех видов чтения.	1	
	Пр. 37. Планирование праздничного меню. Аудирование.	1	
<b>Контрольная работа 9 по теме «Планирование меню»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.8: Сервировка стола</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Повелительное и сослагательное наклонение. Совершенствование четырех видов чтения. Сервировка. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
	Пр. 38. Общие правила сервировки стола. Повелительное и сослагательное наклонение.	1	
	Пр. 39. Предметы сервировки стола. Составление вопросов и ответов.	1	
	Пр. 40. Сервировка стола к завтраку, ланчу. Составление монологического высказывания.	1	
	Пр. 41. Сервировка стола к обеду и ужину. Аудирование. Совершенствование четырех видов чтения.	2	
<b>Контрольная работа 10 по теме «Сервировка стола»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.9: Технологическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Согласование времен. Совершенствование четырех видов чтения. Технологическое оборудование. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
	Пр. 42. Виды технологического оборудования. Знакомство с лексикой. Согласование времен.	2	
	Пр. 43. Виды технологического оборудования на предприятиях общественного питания.	1	

	Пр. 44. Технологическое оборудование в разных сферах общественного питания.	1	
	Пр. 45. Составление диалогов и монологов.	1	
<b>Контрольная работа 11 по теме «Технологическое оборудование»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.10: Технологический процесс приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Косвенная речь. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Технологический процесс приготовления блюд. Практика письменной и устной речи.	<b>7</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
	Пр. 46. Технологический процесс приготовления холодных блюд. Знакомство с лексикой. Косвенная речь.	1	
	Пр. 47. Технологический процесс приготовления горячих блюд. Составление монологического высказывания.	1	
	Пр. 48. Технологический процесс приготовления напитков. Практика письменной речи. Совершенствование навыков изучающего чтения.	1	
	Пр. 49. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий. Аудирование.	1	
	Пр. 50. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий. Аудирование.	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
Сам, р. 3. Подготовить презентацию «Особенности приготовления кондитерских изделий».	1		
<b>Контрольная работа 12 по теме «Технологический процесс приготовления блюд»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>6 семестр 30 ч.</b>			
<b>Тема 2.11: Обслуживание</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Инфинитив. Сложное дополнение. Совершенствование четырех видов чтения. Различные виды обслуживания. Развитие слух произносительных навыков. Практика письменной и устной речи.	<b>15</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>14</b>	<b>3</b>
	Пр. 51. Обслуживание завтрака. Знакомство с лексикой. Инфинитив.	1	
	Пр. 52. Обслуживание обеда. Сложное дополнение. Обучение чтению.	1	

	Пр. 53. Обслуживание ужина. Совершенствование навыков поискового чтения.	1	
	Пр. 54. Обслуживание в ресторане. Составление диалогического высказывания.	2	
	Пр. 55. Обслуживание в баре. Составление монологического высказывания.	2	
	Пр. 56. Обслуживание в кафе. Аудирование.	2	
	Пр. 57. Предварительный заказ. Практика письменной речи.	1	
	Пр. 58. Аннулирование заказа. Аудирование.	1	
	Пр. 59. Деньги. Расчет с посетителем. Составление диалогического высказывания.	1	
	Пр. 60. Оформление заказа по телефону. Составление монологического высказывания.	1	
<b>Контрольная работа 13 по теме «Обслуживание»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.12: Кухни народов мира</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> лексический материал по теме, глаголы в страдательном залоге, реферирование статей. Кухни стран мира.	<b>15</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>13</b>	<b>3</b>
	Пр. 61. Кухни разных стран. Выполнение письменных упражнений.	2	
	Пр. 62. Американская кухня. Составление диалогического высказывания.	2	
	Пр. 63. Английская кухня. Составление диалогического высказывания.	2	
	Пр.64. Национальные татарские и русские блюда. Составление монологического высказывания.	2	
	Пр.65. Национальные русские блюда. Составление монологического высказывания.	2	
	Пр.66. Средиземноморская кухня. Составление диалогического высказывания.	1	
	Пр.67. Мексиканская кухня. Составление монологического высказывания.	1	
	Пр.68. Восточная кухня. Составление монологического высказывания.	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
Сам, р. 4. Подготовить презентацию «Мое любимое национальное блюдо».	1		
<b>Контрольная работа 14 по теме «Кухни народов мира»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>

<b>7 семестр 28 ч.</b>			
<b>Тема 2.13: Здоровое питание</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Сложносочиненные предложения. Совершенствование четырех видов чтения. Реферирование статей. Здоровое питание. Калории.	<b>11</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>10</b>	3
	Пр. 69. Основы здорового питания. Сложносочиненные предложения. Совершенствование навыков поискового и изучающего чтения.	2	
	Пр. 70. Калорийность продуктов питания. Реферирование статей.	2	
	Пр. 71. Соблюдение принципов здорового питания в сфере общественного питания. Реферирование статей.	2	
	Пр. 72. Жиры, белки, углеводы. Реферирование статей.	2	
	Пр. 73. Подсчет калорийности блюда. Реферирование статей.	2	
<b>Контрольная работа 15 по теме «Здоровое питание»</b>		<b>1</b>	3
<b>Тема 2.14: Вегетарианство</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Сложноподчиненные предложения. Совершенствование четырех видов чтения. Вегетарианство. Реферирование статей.	<b>9</b>	2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>8</b>	3
	Пр. 74. Принципы вегетарианства. Сложноподчиненные предложения. Составление вопросов и ответов. Реферирование статей.	2	
	Пр. 75. Виды вегетарианства. Сложноподчиненные предложения. Реферирование статей.	2	
	Пр. 76. Вегетарианское меню. Чтение профессиональных текстов.	2	
	Пр. 77. Вегетарианские блюда в кухнях народов мира.	2	
<b>Контрольная работа 16 по теме «Вегетарианство»</b>		<b>1</b>	3
<b>Тема 2.15: Информационные технологии в сфере</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Модальные глаголы. Глаголы, способные выступать в модальном значении. Реферирование статей. Новинки в сфере общественного питания.	<b>8</b>	2



<b>общественного питания</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Пр. 78. Перспективы развития информационных технологий в сфере общественного питания. Совершенствование навыков выборочного чтения.	2	
	Пр. 79. Новые изобретения, которые используются в технологических процессах приготовления блюд. Новинки современности. Аудирование.	2	
	Пр. 80. Компьютеры. Реферирование статей.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>	
	Сам, р. 5. Написать статью «IT-technology in cooking and catering» (IT-технологии в сфере общественного питания).	1	3
<b>Контрольная работа 17 по теме «Информационные технологии в сфере общественного питания»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>8 семестр 31 ч.</b>			
<b>Тема 2.16: Выбор профессии</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Использование широкого диапазона лексических средств. Профессия технолога. Знание норм письменного этикета.	<b>15</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>14</b>	<b>3</b>
	Пр. 81. Выбор профессии. Реферирование статей.	2	
	Пр. 82. Особенности профессии. Реферирование статей.	2	
	Пр. 83. Влияние характера на выбор профессии.	2	
	Пр. 84. Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Чтение профессиональных текстов.	2	
	Пр. 85. Техника безопасности на рабочем месте. Чтение и реферирование статей.	2	
	Пр. 86. Чтение инструкций.	2	
	Пр. 87. Перевод инструкций. Чтение профессиональных текстов.	2	
<b>Контрольная работа 18 по теме «Выбор профессии»</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.17: Устройство на работу</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Рынок труда. Резюме. Использование широкого диапазона лексических средств (клише, устойчивые словосочетания)	<b>14</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия.</b>	<b>13</b>	<b>3</b>
	Пр. 88. Рынок труда. Реферирование статей.	2	
	Пр. 89. Составление документов. Чтение профессиональных текстов.	2	

	Пр. 90. Заполнение документов. Реферирование статей.	2	
	Пр. 91. Десять качеств хорошего работника. Реферирование статей.	2	
	Пр. 92. Поиск работы. Чтение профессиональных текстов.	2	
	Пр. 93. Советы по написанию резюме.	2	
	Пр. 94. Написание резюме.	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	Сам, р. 6. Подготовить презентацию «Написание резюме».	1	
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>Итого:</b>		<b>170</b>

## 4. Условия реализации дисциплины

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

### 4.2. Требования к минимальному учебно-методическому обеспечению: Информационное обеспечение реализации программы: Электронные ресурсы ЭБС

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

[Маньковская З.В.](#) Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учебное пособие. – М.: [ИНФРА-М](#), 2020. – 223 с.

[Радовель В.А.](#) Английский язык в сфере услуг: Учебное пособие. – М.: [РИОР](#), 2020. – 344 с.

#### Печатные издания:

Основные источники:

1. Голубев А.П. Английский язык: учеб. СПО/А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова. – 18-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
2. Planet of English: учеб. англ. яз. для СПО/ Г.Т.Безкоровайна, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская и др. – 7-е изд, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 256 с.:ил.

Дополнительная литература:

1. Голубев А.П. Английский язык. -М:Академия, 2012
2. Биболетова М.З. и др. Английский язык: учебник 10 кл.- 2-е изд., испр.- Обнинск: Титул, 2013
3. Восковская А.С. Английский язык: учебник. Ростов н/Д: Феникс, 2010

#### Электронные издания:

## 1. Интернет ресурсы:

2. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
3. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).
4. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
5. [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

## 5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
1. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	Устный опрос 2 (2), 3(6), 4(9)  Оценка составления диалогов 4(12), 6(18), 8(26), 10(35), 12(43), 14(52), 15(60)
2. понимать тексты на базовые профессиональные темы	Оценка составления монологов 3(8), 5(16), 6(20), 7(22), 9(30), 11(39), 14(53)
3. участвовать в диалогах на знакомые и профессиональные темы	Оценка защиты рефератов 4, 8, 10, 11, 16, 20, 19
4. строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	
5. кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Оценка пересказа, прочитанного 3(7), 5(19), 8(28), 12(42)
6. писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценка устного сообщения 5, 11, 17, 15, 19,
<b>Знать:</b>	Оценка письменной работы 2(4), 5(14),

1. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	8(25), 9(31), 10(33), 13(47), 14(55)
2. глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	Оценка навыков разных видов чтения 2(3), 3(7), 4(10), 5(19), 7(23), 8(28), 10(34), 12(42),13(47)
3. лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Оценка перевода текста 3(8), 8(25), 8(28), 10(34)
4. особенности произношения	
5. правила чтения текстов профессиональной направленности	Оценка реферирования текстов 16(63), 17(65), 17(66), 18(70), 19(71), 19(73), 20(75,76)
	Лексико-грамматический контроль 2-19
Итоговая аттестация по дисциплине	Дифференцированный зачет

## 5.2 Контроль и оценка результатов ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-умение организовать свою самостоятельную работу, умение решать профессиональные задачи	-выполнение заданий по решению проблемы в группе (организация и участие в групповой работе), подготовка проектов по изучаемым темам, перевод технической документации, проведение оценки выполнения заданий одноклассников и самооценки.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Применение информационно - коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - работа с интернетом, в	-выполнение проектов, работа в Интернете.

	различных поисковых системах.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применение современных технологий в профессиональной деятельности	-составление рассказа «Моя профессия», составление диалога «На рабочем месте»
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства - заполнение документов, анкет, резюме