

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«Иностранный язык  
в профессиональной деятельности»  
для специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Год начала подготовки по УП 2021*

*На базе основного общего образования*

Санкт - Петербург  
2024 г.

РАССМОТРЕНА  
предметной (цикловой)  
комиссией иностранных языков  
Протокол № 9  
От «25» апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК

М.Н. Гусарова \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИСПО

\_\_\_\_\_ Р.А. Байбиков

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рекомендована

Методическим советом ИСПО СПбПУ

Протокол № 9

от «26» апреля 2024 г.

Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина \_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* разработана на основе ФГОС СПО в соответствии с учебными планами института среднего профессионального образования Санкт-Петербургского государственного политехнического университета

**Разработчик:** Гусарова М.Н., преподаватель ИСПО

.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>23</b>

# **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Иностранный язык в профессиональной деятельности**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы и направлена на формирование ОК 2-10.

#### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

**Основной целью дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» является обучение практическому владению деловым языком для активного применения в профессиональной деятельности.**

Коды ОК:

ОК 2 – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной направленности;

ОК 3 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 5 – осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 9 – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

Умения:

- понимать тексты на профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на профессиональные темы;
- строить высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- обосновывать и объяснять свои профессиональные действия;
- писать связные сообщения на профессиональные темы.

Знания:

- правила построения предложений на профессиональные темы;

- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения профессиональных терминов
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- ознакомление студентов с основными понятиями, принципами и основами технологий пищевых производств; особенностями поварского и кондитерского дела
- изучение физико-химических и биохимических закономерностей процессов пищевых производств в поварском и кондитерском деле
- ознакомление студентов с организацией и ведением процессов поварского и кондитерского дела, производства продукции общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся – 162 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 162 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
практические занятия	162
Итоговая аттестация – дифференцированные зачеты 4, 8 семестры	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» для специальности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	<b>2 курс</b>	<b>50</b>	
	<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.1. Моя Родина.</b>	1.1.1. Содержание учебного материала: <i>Фонетические особенности английского языка.</i> Правила чтения букв и буквосочетаний, ударение и интонация. Порядок слов в предложении. <i>Лексический материал по теме:</i> «Россия – моя Родина» <i>Грамматический материал:</i> Словообразование в английском языке, интернациональные слова	2	
	1.1.2. <i>Лексический материал по теме:</i> Лексический материал по теме «Национальные и культурные традиции и обычаи России. Особенности национальной кухни народов России». <i>Грамматический материал:</i> Части речи, их функции, порядок слов в английском предложении	2	
	1.1.3. <i>Лексический материал по теме:</i> Население и национальный состав России. <i>Грамматический материал:</i> Употребление определенного артикля с географическими названиями	2	
	<b>Раздел 2. Социально-культурная сфера общения</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.1. Россия, государственное устройство</b>	2.1.1 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «Политическая система Российской Федерации». <i>Грамматический материал:</i> Типы вопросов. Общий, специальный, альтернативный и разделительный вопросы.	2	
	2.1.2 <i>Отработка навыков говорения</i> <i>Лексический материал по теме:</i> «История России». История формирования русской национальной кухни и ресторанного бизнеса в России» <i>Грамматический материал</i> Времена активного залога. Времена группы Simple. Образование утвердительных и отрицательных предложений во временах группы Simple.	2	

	<p>2.1.3. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Санкт-Петербург – культурный центр государства. История формирования петербургской кухни». Грамматический материал Образование вопросительных предложений во временах группы Simple.</p>	2	
<p align="center"><b>Раздел 3.</b> <b>Учебно-трудовая сфера общения</b></p>		22	2
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>«Образование в России и англоязычных странах»</b></p>	<p>3.1.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Образование в России и англоязычных странах». Изучение новых лексических единиц, совершенствование монологической и диалогической речи Грамматический материал Времена группы Continuous. Образование утвердительных, отрицательных, вопросительных предложений.</p>	6	
	<p>3.1.2. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Образование в англоязычных странах. Система подготовки профессиональных кадров для индустрии гостеприимства в англоязычных странах. Подготовка специалистов поварского и кондитерского дела для ресторанного бизнеса». Грамматический материал: Сравнение времен Simple, Continuous</p>	2	
	<p>3.1.3. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Образование в России. Система подготовки профессиональных кадров для индустрии гостеприимства в России. Подготовка специалистов поварского и кондитерского дела для ресторанного бизнеса». Грамматический материал: Времена группы Perfect. Образование утвердительных, отрицательных, вопросительных предложений.</p>	4	
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>«Современный мир профессий. Моя будущая профессия»</b></p>	<p>3.2.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Наука и технология. Использование современных технологий в поварском и кондитерском деле». Грамматический материал: Выражение будущих действий</p>	2	
	<p>3.2.1. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Моя будущая профессия повар», «Моя будущая профессия повар-кондитер». Грамматический материал: Инфинитив, его функции в предложении</p>	4	
	<p>3.2.2. Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Профессии в сфере общественного питания в России. Классификация профессий в поварском и кондитерском деле, принятая в России и СНГ». Грамматический материал: Фразовые глаголы. Производные от глаголов take, put, get, give,</p>	2	



	<p>3.2.3. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Лексический материал по теме:</i> «Профессии в сфере общественного питания в Европе и США. Классификация профессий в поварском и кондитерском деле в Европе и США».  <i>Грамматический материал:</i> Модальные глаголы и их эквиваленты.</p>	2	
<p align="center"><b>Раздел 4.</b>  <b>«Введение в курс поварского и кондитерского дела»</b></p>		<b>14</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.1. Введение в профессию.</b>	<p>4.1.1. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Лексический материал по теме:</i> «Ознакомление с основными профессиональными компетенциями по выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело в соответствии с утвержденными стандартами».  <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Present Simple Passive  Умение практически применять грамматические конструкции при переводе текстов и речевых коммуникаций.</p>	2	
	<p>4.1.2. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Лексический материал по теме:</i> «Требования к профессиональным компетенциям, навыкам и умениям повара-кондитера в соответствии со Стандартами World Skills International».  <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Past Simple Passive.</p>	2	
	<p>4.1.3. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Лексический материал по теме:</i> «Виды оборудования, применяемого при приготовлении и производстве кондитерских изделий».  <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Future Simple Passive.</p>	2	
	<p>4.1.4. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Лексический материал по теме:</i> «Поварской инвентарь, применяемый при производстве кондитерских изделий».  <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Continuous Passive.</p>	2	
	<p>4.1.5. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Лексический материал по теме:</i> «Основные ингредиенты, используемые при производстве кондитерских изделий».  <i>Грамматический материал:</i> Страдательный залог. Passive Voice. Perfect Passive</p>	2	
<b>Тема 4.2. Ассортимент изделий и методы обработки</b>	<p>4.2.1 <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Лексический материал по теме:</i> «Ассортимент и названия кондитерских изделий».  <i>Грамматический материал:</i> Условные предложения. Conditionals Типы условных предложений  Умение практически применять грамматические конструкции при переводе текстов и речевых коммуникаций.</p>	2	

	4.2.2 Отработка навыков говорения Лексический материал по теме: «Методы кулинарной обработки продукции питания, применяемые при производстве кондитерских изделий». Грамматический материал: Типы условных предложений Conditionals 2-тип, 3-тип, <b>Дифференцированный зачет 4 семестр</b>	2	
	<b>3 курс</b>	68	
	<b>Раздел 5.</b>	10	5
	<b>Поварское и кондитерское дело</b>		
<b>Тема 5.1. Рациональное питание и режим питания</b>	5.1.1. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Рациональное питание. Грамматический материал: Причастие 1 и его употребление	2	
	5.1.2. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Классификация способов кулинарной обработки Грамматический материал: Причастие 2 и его употребление	2	
	5.1.3. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Режим питания Грамматический материал: Согласование времен глагола в дополнительных придаточных предложениях	2	
	5.1.4. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Вещества, широко используемые в технологических процессах приготовления блюд: вода, соль, сахар.	2	
	5.1.5. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.	2	

	<p>Тема: Содержание минеральных веществ в продуктах питания</p> <p>Грамматический материал: Прямая и косвенная речь. Прямая и косвенная речь.</p> <p>Преобразование повествовательных предложений из прямой речи в косвенную.</p> <p>Глаголы say и tell</p>		
<b>Раздел 6.</b>		24	2
<b>Ассортимент продукции общественного питания</b>			
<b>Тема 6.1.</b> <b>Овощи, фрукты, ягоды, орехи</b>	<p>6.1.1. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме.</p> <p>Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Овощи. Общая характеристика. Названия овощей.</p> <p>Грамматический материал: Прямая и косвенная речь. Преобразование вопросительных предложений из прямой речи в косвенную</p>	2	
	<p>6.1.2. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме.</p> <p>Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Овощи в качестве гарниров и блюд Кулинарные характеристики</p> <p>Грамматический материал: Преобразование предложений в повелительном наклонении команды, приказы, указания, советы из прямой речи в косвенную</p>	2	
	<p>6.1.3. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме.</p> <p>Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Зелень, специи, приправы. Рецепты салатов.</p> <p>Грамматический материал: Complex object</p>	2	
	<p>6.1.4. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме.</p> <p>Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Фрукты, ягоды, орехи.</p> <p>Грамматический материал: Complex subject</p>	2	
	<p>6.1.5. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме.</p> <p>Профессиональное общение.</p>	2	

	<p>Тема: Сладкие блюда из фруктов и ягод. Десерты, соки.</p> <p>Грамматический материал: Неопределенные местоимения some, any, no, every и их производные. Количественные определители few, little, much, many, a lot of, plenty of, enough.</p>		
<p><b>Тема 6.2.</b> <b>Мясо, птица, дичь.</b> <b>Блюда из мяса, птицы, дичи</b></p>	<p>6.2.1 Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Мясо, птица, дичь. Мясная гастрономия</p> <p>Грамматический материал: Словообразование. Примеры словообразования. Суффиксы различных частей речи.</p>	2	
	<p>6.2.2. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Блюда из мяса, птицы. Кулинарные характеристики.</p> <p>Грамматический материал: Степени сравнения прилагательных.</p>	2	
	<p>6.2.3. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Содержание минеральных веществ в продуктах питания</p> <p>Грамматический материал: Сравнительные конструкции при сравнении прилагательных</p>	2	
	<p>6.2.4. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Блюда из дичи Кулинарные характеристики.</p>	2	
	<p>6.3.1. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</p> <p>Тема: Меню. Структура меню.</p>	2	
<p><b>Тема 6.3.</b> <b>Меню. Структура меню.</b></p>	<p>6.3.2. Отработка навыков говорения</p> <p>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Меню. Виды и типы меню.</p>	2	

	<p>6.3.3. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.  <i>Грамматический материал:</i> Безличные предложения</p>	2	
	<b>3 курс 6 семестр (2 семестр)</b>	34	
<b>Тема 6.4. Рыба и морепродукты</b>	<p>6.4.1. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Рыба. Виды кулинарной обработки, рецептуры.</p>	2	
	<p>6.4.2. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Морепродукты. Способы кулинарной обработки.</p>	2	
	<p>6.4.3. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Горячие рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд</p>	2	
	<p>6.4.4. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики рыбных блюд</p>	2	
<b>Тема 6.5. Молочные, яичные, крупяные продукты</b>	<p>6.5.1. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Молочные и яичные продукты и их характеристика</p>	2	
	<p>6.5.2. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: Крупяные продукты и их характеристика</p>	2	

	<p>6.5.3. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Крупяные продукты и крупяные блюда. Потребительские и кулинарные характеристики блюд.</p>	2	
	<p>6.5.4. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Молочные и яичные блюда. Потребительские и кулинарные характеристики блюд.</p>	2	
<b>Тема 6.6. Супы</b>	<p>6.6.1 <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Супы. Рецепты первых блюд.</p>	2	
<b>Тема 6.7. Кондитерские и хлебобулочные изделия</b>	<p>6.7.1. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Кондитерские изделия. Потребительские характеристики.</p>	2	
	<p>6.7.2. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Кондитерские изделия. Оборудование и инвентарь для приготовления кондитерских блюд.</p>	2	
	<p>6.7.3. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Хлебобулочные изделия. Потребительские и кулинарные характеристики блюд</p>	2	
<b>Тема 6.8. Алкогольные и безалкогольные напитки. Классификация напитков</b>	<p>6.8.1. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Холодные и горячие безалкогольные напитки. Потребительские характеристики</p>	2	

	6.8.2. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Холодные и горячие алкогольные напитки. Потребительские характеристики	2	
	6.8.3. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Коктейли. Виды коктейлей. Потребительские характеристики	2	
	6.8.4. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Барная карта. Оформление. Классификация напитков	4	
	<b>4 курс</b>	<b>44</b>	
<b>Раздел 7.</b>		32	2
<b>Организация обслуживания и производства продукции общественного питания в предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 7.1.</b> <b>Ресторан.</b> <b>Рекламная характеристика ресторана</b>	7.1.1. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Типы ресторанов. Рекламная характеристика ресторана.	2	
	7.1.2. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение Тема: Ресторан. Службы ресторана. Персонал ресторана.	2	
<b>Тема 7.2.</b> <b>Организация производства продукции питания на кухне ресторана</b>	7.2.1. Отработка навыков говорения Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение. Тема: Персонал кухни ресторана. Должностные инструкции шеф-повара, су-шефа, бренд-шефа	2	

<p>7.2.2. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: «Персонал кухни ресторана. Должностные инструкции заведующего производством, повара, помощника повара».</p>	2
<p>7.2.3. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: «Понятие рецептуры блюда», «Описание блюд», «Составление технологических карт», «Составление технико-технологических карт»</p>	2
<p>7.2.4. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: «Меню. Виды меню».</p>	2
<p>7.2.5. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i> Тема: «Меню. Структура меню».</p>	4
<p>7.2.6. <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Меню завтрака. Столовая посуда для завтрака, сервировка. Европейский, американский, английский завтраки, бранч.</p>	4
<p>7.2.7 <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Меню обеда. Столовая посуда для обеда, сервировка.</p>	4
<p>7.2.8 <i>Отработка навыков говорения</i>  <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i>  Тема: Меню ужина. Столовая посуда для ужина, сервировка.</p>	4



	<p>7.2.9 Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Меню банкета. Меню для организации шведского стола. Столовая посуда для банкета, шведского стола, сервировка</p>	4	
<p align="center"><b>Раздел 8.</b> <b>Национальные кухни мира.</b></p>		8	2
<p><b>Тема 8.1.</b> <b>Национальные кухни мира.</b></p>	<p>8.1.1. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Особенности технологических процессов и способы обработки кулинарных блюд в различных национальных кухнях мира.</p>	2	
	<p>8.1.2. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Особенности русской национальной кухни. Национальные напитки. Рецепты и Кулинарные характеристики блюд русской кухни</p>	2	
	<p>8.1.3. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Кавказская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки.</p>	2	
	<p>8.1.4. Отработка навыков говорения</p> <p><i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме. Профессиональное общение.</i></p> <p>Тема: Особенности национальной кухни разных стран. Национальные напитки. Кулинарные характеристики блюд.</p>	2	

<b>Раздел 9.</b> <b>Трудоустройство.</b> <b>Поиск работы.</b> <b>Подготовка к</b> <b>интервью.</b>	<i>9.1 Отработка навыков говорения</i> <i>Ситуативно-тематическая лексика и терминология. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Аудирование аутентичных текстов по теме.</i> <i>Профессиональное общение.</i> Тема: Составление резюме и сопроводительного письма повара, повара-кондитера. Подготовка к интервью: возможные вопросы при трудоустройстве в иностранную компанию.	2	2
	Дифференцированный зачет	2	
	<b>Итого</b>	<b>162</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка.

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;
- аудио магнитола;
- компьютер или ноутбук

В кабинете находится: паспорт кабинета, КОСы, раздаточный материал.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Смирнова Е.Ю., Смирнов Ю.А. Английский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание АО "Издательство "Просвещение" 2024

##### **Дополнительные источники: Интернет-ресурсы:**

1. Virginia Evans, Jenny Dooley, Joshua Kern, Mark Glendale. Career Paths: Cooking. Изд-во Express Publishing, 2015.
2. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Career Paths: Food Service Industries. Изд-во Express Publishing, 2014.
3. Anne Baude, Monserrat Iglesias, Anna Inesta «Ready to order». Изд-во Longman, 2002г. Pearson Education Limited.
4. Trish Stott, Alison Pohl «Highly recommended». Изд-во «Oxford», 2005г.
5. Trish Stott, Alison Pohl «[Highly Recommended 2](#)». Изд-во «Oxford University Press», 2005г.
6. New Round up-3. «Грамматика английского языка». Изд-во Pearson Education Limited 2010г.
7. Keith Harding and Paul Henderson «High Season» English for the Hotel and Tourism Industry, Workbook Изд-во «Oxford University Press», 1994г.

8. Trish Stott Alison Pohl «[Highly Recommended 2](#)». Изд-во «Oxford University Press», 2008. Students Book, Workbook

Сайт: <https://sites.google.com/site/etkpdolgopolova/>

Портал Englishteachers.ru

<http://englishteachers.ru>

Проект ABC-Online: Изучение английского языка

<http://abc-english-grammar.com>

Проект Audio-Class – языки со звуком

<http://www.audio-class.ru>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>2 курс</b>	
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p><i>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный и письменный опрос (текущий опрос);</li> <li>- словарный диктант (текущий опрос);</li> <li>- самостоятельная внеаудиторная работа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сообщений</li> <li>- написание сочинений</li> </ul> </li> <li>- контрольные работы (рубежный контроль)</li> </ul>
<b>3 и 4 курсы</b>	
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p><i>В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания по работе с информацией, документами, литературой (текущий контроль);</li> <li>- выполнение заданий — творческая работа (текущий контроль);</li> <li>- практические задания по переводу профессионально-ориентированных текстов (текущий контроль);</li> <li>- разработка проектов (текущий контроль);</li> <li>- защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера (текущий контроль);</li> <li>- устные сообщения (текущий контроль);</li> <li>- тестирование (промежуточный контроль)</li> <li>- контрольные работы (рубежный контроль)</li> </ul>

##### **Формы оценки результативности обучения:**

пятибалльная, на основе, которой выставляется итоговая отметка.

##### **Методы оценки результатов обучения по дисциплине:**

итоговая оценка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании результатов дифференцированного зачета с учетом текущей успеваемости

