

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_А.Н. Жеребцов

Распоряжением №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер



г. Судак, 2025

Рабочая программа профессиональной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"(Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088)

Разработчик: Шальверова Фадме Сейдаметовна, преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании МК общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин

Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2025г..

Председатель МК \_\_\_\_\_ В.А. Кононенко

©Шальверова Фадме Сейдаметовна – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....                 | 8  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....           | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....                    | 15 |
| УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....                                          | 15 |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Иностранный язык по профессиональной деятельности»

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык по профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального соответствия с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-10.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты дисциплины в структуре образовательной программы

**1.2.1 Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»:** формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть .

#### 1.2.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

#### Планируемые результаты освоения дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код ОК, ПК | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02      | <ul style="list-style-type: none"><li>- определять задачи для поиска информации;</li><li>- определять необходимые источники информации;</li><li>- планировать процесс поиска;</li><li>- структурировать получаемую информацию;</li><li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li><li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li><li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li><li>- использовать современное программное обеспечение;</li><li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>- приемы структурирования информации;</li><li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li><li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li><li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li><li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li><li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li></ul> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul> |
| ОК 03 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 05 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы</li> <li>- толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>OK 06</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимость проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul> |
| <p>OK 09</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>                                                                                                                      |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                    | <p>словарем);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться в простых и типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работы претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>                                                                                                                                                                            |   |
| <p>ПК.<br/>1.2<br/>ПК.<br/>1.3</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям блюда и напитки,</li> <li>- предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультирования потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>- размещения заказа, подготовленного с учетом требований потребителя;</li> <li>- работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- составления меню для различных видов банкетов;</li> <li>- составления рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul> | - |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                          | <b>Объем в часах</b> |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>          | 36                   |
| <b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>                      | 34                   |
| в т. ч.:                                                           |                      |
| теоретическое обучение                                             | -                    |
| практические занятия                                               | 34                   |
| Самостоятельная работа                                             | -                    |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> | 2                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем часов/в т.ч. в форме практич. Подготов ки | Домашнее занятие | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3                                               |                  | 4                                                                                              |
| <b>Тема 1.<br/>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                               |                  | ОК 1-5,9,10<br><br>ПК. 1.2<br>ПК. 1.3                                                          |
|                                                                              | Освоение лексического материала по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки».<br>Грамматический материал:<br>Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж<br>Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.<br>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);<br>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;<br>- безличные предложения;<br>- понятие глагола-связки. |                                                 |                  |                                                                                                |
|                                                                              | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |                  |                                                                                                |
|                                                                              | Практическое занятие №1. Продукты питания<br>Практическое занятие №2. Способы кулинарной обработки<br>Практическое занятие №3.<br>Местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2                                               | Выучить слова    |                                                                                                |
| <b>Тема 2.<br/>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4                                               |                  | ОК 1-5,9,10<br>ПК. 1.2<br>ПК. 1.3                                                              |
|                                                                              | Освоение лексического материала по теме «Типы предприятий общественного питания, персонал»<br>Грамматический материал:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                 |                  |                                                                                                |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                             |                                            |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                    | - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.                                                                                                                             |   |                             |                                            |
|                                                                    | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                                                                                                |   |                             |                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №4. Типы предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                                   | 2 | Выполнить задание в тетради |                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №5. Работа персонала                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |                             |                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №6. Множественное число существительных                                                                                                                                                                                                                      |   |                             |                                            |
| <b>Тема 3.<br/>Составление меню.<br/>Названия блюд</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |                             | <b>ОК 1-5,9,10</b>                         |
|                                                                    | Освоение лексического материала по темам «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»<br>Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля |   |                             |                                            |
|                                                                    | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                                                                                                |   |                             |                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №7. Названия блюд<br>Практическое занятие №8. Виды меню и структура меню<br>Практическое занятие №9. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой                                                                                                          | 2 | Сделать конспект            |                                            |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                             |                                            |
| <b>Тема 4.<br/>Кухня.Производственные помещения и оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                              | 4 |                             | <b>ОК 1-5,9,10<br/>ПК. 1.2<br/>ПК. 1.3</b> |
|                                                                    | Освоение лексического материала по темам «Кухонное оборудование.Производственныепомещения»<br>Грамматический материал:<br>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения                                |   | Выучить слова               |                                            |
|                                                                    | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                                                                                                |   |                             |                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №10. Кухонное оборудование<br>Практическое занятие №11. Производственныепомещения<br>Практическое занятие №12. Степени сравнения прилагательных                                                                                                              | 4 | Выучить слова               |                                            |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                             |                                            |
| <b>Тема 5.<br/>Кухонная,сервировочная и барная посуда</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                              | 4 |                             | <b>ОК 1-5,9,10<br/>ПК. 1.2<br/>ПК. 1.3</b> |
|                                                                    | Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»<br>Грамматический материал:Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.                                                                                       |   | Выучить слова               |                                            |
|                                                                    | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                                                                                                                |   |                             |                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №13. Кухонная, сервировочнаяпосуда                                                                                                                                                                                                                           | 4 | Выучить                     |                                            |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                             |                                            |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                              |          |                  |                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|------------------------------------------------------------|
|                                                                    | Практическое занятие №14. Барная посуда<br>Практическое занятие №15. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite                                           |          | конспект         |                                                            |
| <b>Тема 6.<br/>Обслуживание<br/>посетителей в ресторане</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                         | <b>4</b> |                  | <b>ОК 1-5,9,10</b><br><br><i>ПК. 1.2</i><br><i>ПК. 1.3</i> |
|                                                                    | Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме «Обслуживание посетителей».<br>Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.     |          |                  |                                                            |
|                                                                    | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                           |          |                  |                                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №16. Обслуживание посетителей<br>Практическое занятие №17. В ресторане<br>Практическое занятие №18. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | <b>4</b> | Выучить правило  |                                                            |
| <b>Тема 7.<br/>Система закупок и хранения продуктов</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                         | <b>4</b> |                  | <b>ОК 1-5,9,10</b><br><br><i>ПК. 1.2</i><br><i>ПК. 1.3</i> |
|                                                                    | Освоение лексического материала по теме «Система закупок и хранения продуктов»<br>Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous                                                 |          |                  |                                                            |
|                                                                    | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                           |          |                  |                                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №19. Система закупок продуктов<br>Практическое занятие №20. Система хранения продуктов<br>Практическое занятие №21. Времена группы Continuous                           | <b>4</b> | Сделать конспект |                                                            |
| <b>Тема 8.<br/>Организация работы официанта и бармена</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                         | <b>4</b> |                  | <b>ОК 1-5,9,10</b><br><br><i>ПК. 1.2</i><br><i>ПК. 1.3</i> |
|                                                                    | Освоение лексического материала по теме «Организация работы официанта и бармена»<br>Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.                        |          |                  |                                                            |
|                                                                    | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                                                                                                                           |          |                  |                                                            |
|                                                                    | Практическое занятие №22. Организация работы официанта<br>Практическое занятие №23. Организация работы бармена<br>Практическое занятие №24. Неопределенные наречия                           | <b>4</b> | Выучить диалог   |                                                            |
| <b>Тема 9.<br/>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                         | <b>6</b> |                  | <b>ОК 1-5,9,10</b>                                         |
|                                                                    | Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»<br>Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.                                         |          |                  |                                                            |

|                                                     |                                                                                         |           |                  |                |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|----------------|
|                                                     | <b>В том числе, тематика практических занятий:</b>                                      |           |                  | <b>ПК. 1.2</b> |
|                                                     | Практическое занятие №25. Кухни разных стран                                            | 2         | Выучить<br>слова | <b>ПК. 1.3</b> |
|                                                     | Практическое занятие №26. Рецепты приготовления блюд                                    | 2         |                  |                |
|                                                     | Практическое занятие №27. Совершенные времена<br>глагола: Present, Past, Future Perfect | 2         |                  |                |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) |                                                                                         | 2         |                  |                |
| <b>Всего</b>                                        |                                                                                         | <b>36</b> |                  |                |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Иностранного языка»

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и/или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### Основные печатные и электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [Эл. портал]. — World Wide Web, URL: <https://urait.ru/bcode/448454>
2. Аристова, В. Н. Французский язык (B1-B2). Практикум. Учебно-практическое пособие для СПО / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8859-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208637> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Кожарская, Е. Э. Английский язык. Практический курс для художников и искусствоведов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Э. Кожарская, Т. А. Быля, И. А. Новикова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 190 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08779-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [Эл. портал]. — World Wide Web, URL: <https://urait.ru/bcode/472826>
4. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47834-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339809> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45432-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/269894> (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Шевцова, Г. В. Английский язык для дизайнеров (B1-B2): учебное

пособие для среднего профессионального образования / Г. В. Шевцова, Е. Б. Нарочная, Л. Е. Москалец; под редакцией Г. В. Шевцовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 288 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05809-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [Эл. портал]. — World Wide Web, URL:<https://urait.ru/bcode/454562>

**Дополнительные источники**

1. <http://www.statgrad.org/>
2. <http://olimpiada.ru>
3. <http://www.turgor.ru>
4. <http://videouroki.net/>
5. <http://school-collection.edu.ru>
6. <http://www.encyclopedia.ru>
7. <http://www.ed.gov.ru/>
8. <http://www.edu.ru>
9. <http://uztest.ru/>

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

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                         | <i>Методы оценки</i>                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> | <p>Выполнение разного рода заданий направленных на развитие речи и преодоление языкового барьера;</p> <p>прослушивание и просмотр тематических материалов;</p> | <p>Самостоятельные работы, контрольные работы (в устной и письменной форме)</p> |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**

| Учебный<br>год | Группа | Содержание<br>внесенных<br>изменений<br>(дополнений) | Обоснование<br>(причина)<br>внесенных<br>изменений<br>(дополнений) | Решение о<br>внесении<br>изменений<br>(дополнений)<br>№<br>протокола,<br>дата,<br>подпись | Подпись<br>преподавателя |
|----------------|--------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                |        |                                                      |                                                                    |                                                                                           |                          |
|                |        |                                                      |                                                                    |                                                                                           |                          |
|                |        |                                                      |                                                                    |                                                                                           |                          |