

К основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на ПЦК преподавателей
общеобразовательных дисциплин
Протокол № _____ от _____ 2023 г.
Председатель ПЦК _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____/М.В.Русских/
« _____ » _____ 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель: Ситникова М.В. - преподаватель КОГПОБУ ОВСХК»

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) в редакции от 25.05.2017 г., Примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от «21» июля 2015г., регистрационный номер рецензии № 384 от «25» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

Шарапова З.Н., председатель ПЦК общеобразовательных дисциплин.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1 от 31.08.2023 г**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАС-
ПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ-
ПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.02 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- Локальных актов КОГПОБУ «ОВСХК».

1.2. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

- Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формы обучения.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- учебная дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла;
- обязательной образовательной программы;

Общая трудоемкость учебной дисциплины: 196 час.

Обязательная часть программы: 166 час.

1.4. Цели, планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи.	- знать профессиональную и социальную сферу, в которой придется работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем данной сферы, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач.
ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации.	- определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планиро-	- знать номенклатуру информационных источников, применяемых в про-

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	вать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое; оценивать практическую значимость результатов поиска;	фессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	- Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	- Уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Знать психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности.
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Уметь излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	-Знать особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-Уметь описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	- Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- Уметь использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	- Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для

		профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Уметь применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	- Знать современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	- Знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- Уметь выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	- Знать основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ

обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональных компетенций.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Уметь обеспечивать наличие и хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответ-	- Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы

	<p>ствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>- Уметь контролировать и осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; уметь владеть техникой и контролировать работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществ-</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости</p>

	<p>лять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов;</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностью заказа и сезонностью.</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потреби-</p>	<p>- Уметь подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том</p>	<p>- Знать современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила органи-</p>

<p>телей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>зации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты.</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента, варианты сочетания основных продуктов.</p>

1.5. личные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания(де-скрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия лю-	ЛР 8

дей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	ЛР 11
Проявляющий чувства патриотизма, любви и уважения к малой Родине, чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края	ЛР 13
Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 19
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 20
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 21
Проявляющий уважение к традициям колледжа, символике колледжа – герб, флаг, социальную активность, соблюдающий нормы и правила поведения, принятые в колледже	ЛР 22
Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ЛР 24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов по очной форме	Количество часов по заочной форме
Максимальная учебная нагрузка (всего)	196	196
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)	166	12
в том числе:		
Теоретическое обучение	6	
Практические занятия	160	12
Лабораторные занятия	-	
Курсовое проектирование	-	
Самостоятельная работа	30	184
Консультации	-	
Промежуточная аттестация	-	
Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы и двух зачетов		

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	ОК, ПК, ЛР	Методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Содержание обучения	21		
Вводно-коррективный курс	Теоретическое обучение	1	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Текущий контроль заданий. Тесты текущего контроля по грамматике.
	Объяснение правил образования грамматических явлений.			Грамматические тесты
	Практические занятия	16		

	<p>Личные, притяжательные местоимения.</p> <p>Множественное число имен существительных. Артикли.</p> <p>Исчисляемые, неисчисляемые существительные.</p> <p>Числительные, меры веса, тара, упаковки.</p> <p>Простые времена: Present Simple. Past Simple. Future Simple.</p> <p>Оборот there is/are. Порядок слов в предложении.</p> <p>Предлоги. Степени сравнения прилагательных.</p> <p>Тестирование по грамматике.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Заучивание правил, таблиц образования форм, местоимений, суффиксов, префиксов</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>		
Раздел 2.	Содержание обучения	155		
Профессиональная лексика. Профессиональная деятельность				Тесты, устные опросы, практические работы
Тема 2.1. Иностранный язык- язык профессионального общения	Содержание учебного материала	9	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Контроль понимания чтения. Контроль монологической речи.
	1 Иностранный язык как средство общения в будущей профессии.	0,5		
	2 Английский язык в современном мире	0,5		
	Практические занятия Освоение новой лексики для чтения по теме. Выполнение лексических упражнений. Чтение текстов на тему «Почему люди изучают английский язык?», «Роль английского языка в эпоху глобализации» Обсуждение вопросов к текстам. Выполнение речевых действий по теме. Высказывание мнения по речевым опорам. Обучение монологической речи. Организация беседы о роли иностранных языков в мире	6 2 2 2		
Самостоятельная работа	2			
Тема 2.2. Моя будущая специальность	Содержание учебного материала	13	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19,	Лексический тест
	1 Моя профессия- повар/ кондитер. Работа с текстами, диалогами. Режим работы ресторана, кафе. Рабочий день повара/кондитера.	1		
2				

	<p>Профессия официанта. Обязанности официанта. Рабочий день официанта. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. приглашения, выражение благодарности, извинения.</p>		20, 21, 22, 24	Контроль диалогической и монологической речи
	3	Повторение грамматики: Настоящее простое время- Present Simple. Неопределенные местоимения. Лексико-грамматические упражнения		Грамматические тесты
	4	Профессия бармена. Особенности профессии. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. Приглашения, выражение благодарности, извинения.		Лексический тест Опрос слов и выражений
	Практические занятия. Освоение новой лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение и обсуждение текстов о профессиях, контроль понимания прочитанного. Речевая деятельность в парах Освоение мини-диалогов. Практика устной речи. Обучение монологической и диалогической речи. Повторение грамматического материала: Present Simple. Неопределенные местоимения. Выполнение письменных упражнений по грамматике. Выполнение тестовых работ.		10	
	Самостоятельная работа		2	
Тема 2.3. Магазины. Покупки.	Содержание учебного материала		17	ОК 1-11
	1	В супермаркете. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение грамматического материала: Будущее время Future Simple и структура to be going to...	1	ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24
	2	На рынке. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение прошедшего времени Past Simple.		Устный опрос лексики. Контроль диалогической речи. Грамматический тест
	3	Разговорная практика. Диалоги «В супермаркете», «Поход за покупками», «На рынке», «Обсуждение плана покупок, составление списка покупок.»		Письменная работа по грамматике.
	4	Упаковки. Тара. Меры веса		Контроль диалогической речи по теме.
	Практические занятия.		14	

	Освоение новой лексики по теме, выполнение тренировочных речевых упражнений. Устный опрос лексики. Лексический тест. Повторение грамматического материала: Past Simple. Обучение устной речи и чтению с пониманием прочитанного. Выполнение послетекстовых заданий и лексико-грамматических упражнений. Разыгрывание ситуаций и ролей продавца и покупателя на тему «на рынке, в супермаркете» Самостоятельная работа	2		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала.	26		
Продукты питания и характеристика блюд.	Теоретическое обучение	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос Лексический тест
	1 Категории продуктов. Названия продуктов питания и блюд из них. 2 Овощи, специи приправы. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.	0,5		
	3 Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Десерты из фруктов и ягод. Соки. 4 Грамматика: Модальные глаголы и их эквиваленты. 5 Мясо, мясные продукты. Птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса птицы и дичи. Кулинарные характеристики. 6 Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд. 7 Молочные, крупяные и яичные продукты и блюда. Качественные характеристики. Грамматика: Предлоги. 8 Союзы either or, neither.nor. 9 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики. Холодные и горячие супы. Кулинарные характеристики. Холодные и горячие напитки. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет.	1,5	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос. Лексический тест. Письменная работа по грамматике. Контроль монологической и диалогической речи. Контроль чтения и понимания прочитанного Контроль письменных переводов. Составление и контроль технологических карт. Составление меню.
	Практические занятия.	20	2	

		Ознакомление с новой лексикой, выполнение тренировочных упражнений на закрепление лексики. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и извлечением нужной информации. Контроль чтения и понимания прочитанного и письменных переводов. Выполнение практических работ, лексико-грамматических упражнений, составление диалогов, технологических карт(рецептов), подготовка монологических сообщений и презентаций по теме. Самостоятельная работа	4		
Тема 2.5.		Содержание учебного материала. Практические занятия.	10		
Сервировка стола	1	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Новая лексика	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос слов
	2	Сервировка стола к завтраку. (английский и европейский завтраки)	2		Лексический диктант
	3 4	Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Грамматика: Страдательный залог. Passive voice.	2		Тест с пропусками Защита проектов. Контроль монологической речи
		Освоение новой лексики. Устные и письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Защита проекта по сервировке стола (рисунок и монолог по нему.) Контроль монологической речи. Самостоятельная работа	4 2		
Тема 2.6.		Содержание учебного материала. Практические занятия	18		
Обслуживание	1	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (европейского, английского) Кулинарные характеристики блюд.		ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4,	Устный опрос слов Контроль письменных работ
	2 3	Разговорная практика. Диалоги: Обед. Ланч. Составление меню обеда(ланча). Предложение блюд. Их кулинарные характеристики.			Контроль диалогической речи

	4	Грамматика: Причастие настоящего времени. Группа времен Continuous.		3.6, 4.2, 4.3	Практическая работа по грамматике
	5	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Ланч в специализированном кафе».			Контроль диалогов
	6	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Рецепты.			Контроль письменных работ
	7	Заказ ужина в номер. Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: приветствия при встрече гостей, извинения, благодарности, проводы гостей. Грамматика: глаголы shall, will и их многозначность. Использование речевых оборотов Would you like?/ I'd like./ I'd prefer/ I'd rather . и др. Повторение и закрепление грамматического материала. Контрольная работа «Сервировка стола и обслуживание»			Контроль чтения и понимания прочитанного Контрольная работа «Сервировка стола и обслуживание»
		Освоение новой лексики. Устные и письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Обучение монологической и диалогической речи. Составление меню. Контроль устной речи и чтения. Выполнение контрольной работы «Сервировка стола и обслуживание» Самостоятельная работа	2		
Тема 2.7.		Содержание учебного материала. Практические занятия.	20	ОК 1-11 ЛР 1, 2,	
Кухни народов мира.		Теоретическое обучение Грамматика. Герундий. Инфинитивные обороты		4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1	Чтение с извлечением информации
	1	Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.			
	2	Местоимения each, every, all, everything, everywhere, other/ another, one/ones			Письменная Работа по грамматике
	3	Что едят в Англии? Традиционные английские блюда. Их кулинарные характеристики.			Составление монолога и его контроль

	4	Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме.		Контроль диалогической речи.
	5	Американская и немецкая кухни. Их кулинарные характеристики.		Контроль понимания текста
	6	Итальянская и скандинавская кухни. Диалоги и ситуации по теме. Грамматика: Времена группы Perfect. Многозначность глаголов to be, to have		Практическая работа по грамматике
	7	Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона для туристов. Ситуации и диалоги по теме.		Письменная работа «Составление меню»
	8	Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.		Контроль письменных переводов
	9	Составление меню дневного рациона.		Практическая работа по грамматике
		Освоение новой лексики по теме. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и с извлечением нужной информации. Контроль чтения и понимания прочитанного. Контроль письменных переводов, ответы на вопросы. Выполнение практической работы по грамматике. Составление и заучивание диалогов. Разыгрывание ситуаций. Контроль диалогической речи. По теме. Защита проекта «Составление рецептов приготовления блюд.» Самостоятельная работа	4	

Тема 2.8.	Содержание учебного материала		12	ОК 1-11
	Практические занятия			ЛР 1, 2, 4,
Кулинария выпечки	1	Виды теста. Рецепты. (дрожжевое, бездрожжевое, сдобное, пресное, жидкое, заварное, опара, безопарное и др.	2	6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24
	2	Изделия из теста. Сладкие булочки, пирожки, лепешки, слоеные пироги, запеканки, коржи для тортов, заварные пудинги, кексы, торты, пирожные, яблочный пирог, рыбный пирог, ватрушки, куличи и др. Рецепты.	6	ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3
				Устный опрос слов Устный опрос слов. Лексические тесты. Составление рецептов.

	3	Грамматика: Числительные, дробные числительные. Меры веса. Профессиональные глаголы (выпекать, добавлять, смазывать, посыпать и др.)	2		Практическая работа по грамматике
		Освоение лексики. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение мер веса, числительных, профессиональных глаголов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, лексического теста. Чтение и составление рецептов изделий из теста. Самостоятельная работа	2		
Тема 2.9.	Содержание учебного материала		12		
	Практические занятия				
Барное дело	1	Виды баров. Оборудование бара. Барные инструменты и продукты	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4	Устный опрос лексики
	2	В баре. Напитки горячие, холодные, безалкогольные, алкогольные. Предложение и выбор напитков.	2		Лексический тест
	3	Коктейли, гроги, пунши, аперитивы, дигестивы, сауэры. Их назначение. Рецептúra коктейлей.	2		Составление рецепта коктейлей
	4	Разговорная практика по теме: ролевые игры, диалоги на тему «Устойки бара».	4		Ролевая игра «Устойки бара»
		Практические занятия Освоение лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение профессиональных глаголов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, лексического теста. Чтение, перевод и составление рецептов коктейлей. Самостоятельная работа	2		
Тема 2.10.	Содержание учебного материала		10	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21,	
	Практические занятия				
Здоровое питание	1	Здоровое питание. Диеты и калории. Витамины. Новая лексика.	8		Устный опрос лексики. Лексический тест.

	2	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство- за и против. Новая лексика.		22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Контроль составленных рецептов
		Освоение лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение профессиональных глаголов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, лексического теста. Чтение, перевод и составление рецептов диетических блюд. Самостоятельная работа	2		
Раздел 3.					
Деловой английский		Содержание учебного материала	26		
Тема 3.1. Виды предприятий общественного питания в России	1	Содержание учебного материала Практические занятия Характеристика основных предприятий общественного питания в России: 1. столовая 2. ресторан 3. буфет, кафетерий 4. кулинария 5. кафе Особенности каждого предприятия. Обсуждение.	10 6	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Контроль понимания прочитанного
	2	Посетители. Особенности обслуживания. Предлагаемая еда. Чтение коротких текстов, контроль понимания.	4		Контроль понимания прочитанного
		Освоение лексики по теме. Выполнение тренировочных вопросов-ответных упражнений на закрепление лексики. Самостоятельная работа	2		Лексический тест
Тема 3.2.		Содержание обучения Практические занятия.	14		
Деловое общение.		<i>Речевая деятельность по тема</i> 1.Правила ведения делового разговора. 2.Устройство на работу. (Соискание на должность.)	2 2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Контроль монологической речи

	<p>3. Персонал компании. Структура управления компанией. Штат сотрудников ресторана: - Управляющий производством (Production Manager) - Шеф-повар (Head chef) - Повара (Cooks) - Старший официант-метрдотель (Head waiter) - Официанты (Waiters) - Рабочие кухни. (Kitchen workers) - Кондитер (Pastry-Chef)</p> <p>4. Деловое письмо. 2</p> <p>5. Договор. 2</p> <p><i>Письменная речь по темам:</i></p> <p>6. Резюме. 2</p>	4	ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Контроль письменных работ
	<p>Овладение образцами деловой лексики. Тренировочные вопросо-ответные упражнения. Чтение текста. Выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Разбор структуры персонала ресторана. Обязанности персонала. Обучение монологической речи. Составление рассказа о структуре персонала и его обязанностях. Написание резюме. Разбор структуры делового письма. Чтение образцов делового письма. Перевод деловых писем. Разбор структуры делового письма. Чтение и перевод образцов договоров.</p> <p>Зачет.</p>			Зачет по курсу
	Итого:	196		

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	ОК, ПК, ЛР	Методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Содержание учебного материала	16		
	Самостоятельная работа	16		

	Личные, притяжательные местоимения.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	
	Множественное число имен существительных. Артикли.	2		
	Исчисляемые, неисчисляемые существительные.	2		
	Числительные, меры веса, тара, упаковки.	2		
	Простые времена: Present Simple. Past Simple. Future Simple.	2		
	Оборот there is/are. Порядок слов в предложении.	2		
	Предлоги. Степени сравнения прилагательных.	2		
	Тестирование по грамматике.	2		
Раздел 2.	Содержание учебного материала	142		
Профессиональная лексика. Профессиональная деятельность				Тесты, устные опросы, практические работы
Тема 2.1. Иностранный язык- язык профессионального общения	Содержание учебного материала			
	Самостоятельная работа	14		
	1 Иностранный язык как средство общения в будущей профессии.	4		
	2 Английский язык в современном мире	4		
	Освоение новой лексики для чтения по теме. Выполнение лексических упражнений. Чтение текстов на тему «Почему люди изучают английский язык?», «Роль английского языка в эпоху глобализации». Обсуждение вопросов к текстам. Выполнение речевых действий по теме. Высказывание мнения по речевым опорам. Обучение монологической речи. Организация беседы о роли иностранных языков в мире.	2 2 2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Контроль понимания чтения. Контроль монологической речи.
Тема 2.2. Моя будущая специальность	Содержание учебного материала	12	2	
	Самостоятельная работа	10		
	Практические занятия	2		
	1 Моя профессия- повар/ кондитер. Работа с текстами, диалогами. Режим работы ресторана, кафе.	2	ОК 1-11	Лексический тест

	2	Настоящее время Present Simple Рабочий день повара/кондитера. Профессия официанта. Обязанности официанта. Рабочий день официанта. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. приглашения, выражение благодарности, извинения.	2	ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Контроль диалогической и монологической речи
	3	Повторение грамматики: Настоящее простое время - Present Simple. Неопределенные местоимения. Лексико-грамматические упражнения	3		Грамматические тесты
	4	Профессия бармена. Особенности профессии. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. Приглашения, выражение благодарности, извинения.	3		Лексический тест Опрос слов и выражений
		Освоение новой лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение и обсуждение текстов о профессиях, контроль понимания прочитанного. Речевая деятельность в парах Освоение мини-диалогов. Практика устной речи. Обучение монологической и диалогической речи. Повторение грамматического материала: Present Simple. Неопределенные местоимения. Выполнение письменных упражнений по грамматике. Выполнение тестовых работ.			
Тема 2. 3. Магазины. Покупки.	Содержание учебного материала			2	
	Самостоятельная работа		14		
	1	В супермаркете. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение грамматического материала: Будущее время Future Simple и структура to be going to.	5	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос лексики. Контроль диалогической речи. Грамматический тест
2	На рынке. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение прошедшего времени Past Simple.	5		Письменная работа по грамматике.	

	3	Разговорная практика. Диалоги «В супермаркете», «Поход за покупками», «На рынке», «Обсуждение плана покупок, составление списка покупок.»	3		Контроль диалогической речи по теме.
	4	Упаковки. Тара. Меры веса	1		
Тема 2.4.		Содержание учебного материала.	28	2	
Продукты питания и характеристика блюд.		Самостоятельная работа	24		
	1	Практические занятия	4		
	2	Категории продуктов. Названия продуктов питания, блюд Овощи, специи приправы. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.	2 2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос Лексический тест
3	Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Десерты из фруктов и ягод. Соки. Грамматика: Модальные глаголы и их эквиваленты.	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос. Лексический тест. Письменная работа по грамматике.	
4	Мясо, мясные продукты. Птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса птицы и дичи. Кулинарные характеристики.	4	21, 22, 24	Контроль монологической и диалогической речи.	
5	Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд.	4	ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Контроль чтения и понимания прочитанного	
6	Молочные, крупяные и яичные продукты и блюда. Качественные характеристики. Грамматика: Предлоги. Союзы either or, neither.nor.	2		Контроль письменных переводов.	
7	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.	2		Составление и контроль технологических карт.	
8	Холодные и горячие супы. Кулинарные характеристики.	2		Составление меню.	
9	Холодные и горячие напитки. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет.	2			
		Ознакомление с новой лексикой, выполнение тренировочных упражнений на закрепление лексики. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и извлечением нужной информации.			

		Контроль чтения и понимания прочитанного и письменных переводов. Выполнение практических работ, лексико-грамматических упражнений, составление диалогов, технологических карт(рецептов), подготовка монологических сообщений и презентаций по теме.			
Тема 2.5.		Содержание учебного материала.			
		Самостоятельная работа	10		
Сервировка стола	1	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Новая лексика	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос слов
	2	Сервировка стола к завтраку. (английский и европейский завтраки)	2		Лексический диктант
	3	Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Грамматика: Страдательный залог.	2		Тест с пропусками
	4	Passive voice.	2		Защита проектов. Контроль монологической речи
		Освоение новой лексики. Устные и письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Защита проекта по сервировке стола (рисунок и монолог по нему.) Контроль монологической речи.			
Тема 2.6.		Содержание учебного материала.			
		Самостоятельная работа	16		
Обслуживание	1	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (европейского, английского). Кулинарные характеристики блюд.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос слов
	2	Разговорная практика. Диалоги:	2		Контроль письменных работ
	3	Обед. Ланч. Составление меню обеда(ланча). Предложение блюд. Их кулинарные характеристики.	2		Контроль диалогической речи
	4	Грамматика: Причастие настоящего времени. Группа времен Continuous.	2		Практическая работа по грамматике

	5	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Ланч в специализированном кафе».	2		Контроль диалогов
	6	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Рецепты.	2		Контроль письменных работ
	7	Заказ ужина в номер. Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: приветствия при встрече гостей, извинения, благодарности, проводы гостей. Грамматика: глаголы shall, will и их многозначность. Использование речевых оборотов Would you like?/ I'd like./ I'd prefer/ I'd rather и др. Повторение и закрепление грамматического материала. Контрольная работа «Сервировка стола и обслуживание»	2		Контроль чтения и понимания прочитанного Контрольная работа «Сервировка стола и обслуживание»
		Освоение новой лексики. Устные и письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Обучение монологической и диалогической речи. Составление меню. Контроль устной речи и чтения. Выполнение контрольной работы «Сервировка стола и обслуживание»			
Тема 2.7.	Содержание учебного материала.				
Кухни народов мира.	Самостоятельная работа		20		
		Грамматика. Герундий. Инфинитивные обороты	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Чтение с извлечением информации.
	1	Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	2		
	2	Местоимения each, every, all, everything, everywhere, other/another, one/ones	2	ПК 1.1, 1.3, 2.4	Письменная Работа по грамматике
	3	Что едят в Англии? Традиционные английские блюда. Их кулинарные характеристики.	2		Составление монолога и его контроль
	4	Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме.	2		Контроль диалогической речи.

	5	Американская и немецкая кухни. Их кулинарные характеристики.	2		Контроль понимания текста
	6	Итальянская и скандинавская кухни. Диалоги и ситуации по теме. Грамматика: Времена группы Perfect. Многозначность глаголов to be, to have	2		Практическая работа по грамматике
	7	Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона для туристов. Ситуации и диалоги по теме.	2		Письменная работа «Составление меню»
	8	Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	2		Контроль письменных переводов
	9	Составление меню дневного рациона.	2		Практическая работа по грамматике
		Освоение новой лексики по теме. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и с извлечением нужной информации. Контроль чтения и понимания прочитанного. Контроль письменных переводов, ответы на вопросы. Выполнение практической работы по грамматике. Составление и заучивание диалогов. Разыгрывание ситуаций. Контроль диалогической речи. По теме. Защита проекта «Составление рецептов приготовления блюд.»			

Тема 2.8.	Содержание учебного материала				
		Самостоятельная работа			
			10		
Кулинария выпечки	1	Виды теста. Рецепты. (дрожжевое, бездрожжевое, слоеное, пресное, жидкое, заварное, опара, безопарное и др.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11,	Устный опрос слов
	2	Изделия из теста. Сладкие булочки, пирожки, лепешки, слоеные пироги, запеканки, коржи для тортов, заварные пудинги, кексы, торты, пирожные, яблочный пирог, рыбный пирог, ватрушки, куличи и др. Рецепты.	6	13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос слов. Лексические тесты. Составление рецептов.

	3	Грамматика: Числительные, дробные числительные. Меры веса. Профессиональные глаголы (выпекать, добавлять, смазывать, посыпать и др.)	2		Практическая работа по грамматике
		Освоение лексики. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение мер веса, числительных, профессиональных глаголов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, лексического теста. Чтение и составление рецептов изделий из теста.			
Тема 2.9.	Содержание учебного материала				
	Самостоятельная работа		10		
Барное дело	1	Виды баров. Оборудование бара. Барные инструменты и продукты	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос лексики
	2	В баре. Напитки горячие, холодные, безалкогольные, алкогольные. Предложение и выбор напитков.	2		Лексический тест
	3	Коктейли, гроги, пунши, аперитивы, джестивы, сауэры. Их назначение. Рецептура коктейлей.	2		Составление рецепта коктейлей
	4	Разговорная практика по теме: ролевые игры, диалоги на тему «Устойки бара».	4		Ролевая игра «Устойки бара»
		Освоение лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение профессиональных глаголов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, лексического теста. Чтение, перевод и составление рецептов коктейлей.			
Тема 2.10.	Содержание учебного материала				
	Самостоятельная работа		8		
Здоровое питание	1	Здоровое питание. Диеты и калории. Витамины.	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Лексический тест.
	2	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство- за и против. Новая лексика.	4		Контроль составленных рецептов

	<p>- Старший официант-метрдотель (Head waiter)</p> <p>- Официанты (Waiters)</p> <p>- Рабочие кухни. (Kitchen workers)</p> <p>- Кондитер (Pastry-Chef)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обязанности штатных единиц ресторана <p>4. Деловое письмо.</p> <p>5. Договор.</p> <p><i>Письменная речь по темам:</i></p> <p>6. Резюме.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		
	<p>Овладение образцами деловой лексики. Тренировочные вопросы-ответные упражнения. Чтение текста. Выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Разбор структуры персонала ресторана. Обязанности персонала. Обучение монологической речи. Составление рассказа о структуре персонала и его обязанностях. Написание резюме. Разбор структуры делового письма. Чтение образцов делового письма. Перевод деловых писем. Разбор структуры делового письма. Чтение и перевод образцов договоров.</p> <p>Зачет.</p>			<p>Зачет по курсу</p>
	<p>Итого:</p>	<p>196</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Технология развивающего обучения

опирается на идею о том, что для того, чтобы ускорить развитие обучающегося, необходимо повысить качество образовательного процесса. Принцип обучения на повышенном уровне трудности заключается не в увеличении нагрузки, а в проявлении и развитии духовного потенциала. Принцип стимуляции рефлексии – осознания и осмысления способов учебной деятельности.

2. Интерактивные технологии обучения, основанные на стратегии обучения в сотрудничестве.

Они используют лично-ориентированный подход и способствуют созданию благоприятной атмосферы на уроке, повышают интерес к предмету и развивают стремление к практическому использованию иностранного языка. Стратегия обучения в сотрудничестве- это деятельность через общение и сотрудничество. Цель- создание условий для активной и продуктивной совместной учебной деятельности обучаемых в различных учебных ситуациях. Это стратегии-

✓ “Learning together”(Учимся вместе);

✓ “Jigsaw” (Пила);

“Student Team Learning”)- Обучение в команде)

3.Игровые технологии. Ролевые игры с проигрыванием ситуаций.

3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Реализация программы дисциплины «Иностранный язык» требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочное место учителя: учительский стол;
2. Посадочные места для обучающихся: 30 мест;
3. Классная доска;
4. Шкаф для хранения учебных материалов;
5. Комплект учебно-наглядных пособий и дидактических материалов;
6. Стенды по грамматике и по страноведению;

Технические средства обучения:

7. Проектор;
8. Компьютер;
9. Экран;

3.3. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Щербакова Н.И.,Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.-М.: Академия, 2017
2. Колесникова Н.Н. Английский язык для менеджеров= English for managers: Учеб.- М.: Академия, 2016
3. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания. - Рн/Д: Феникс, 2013

Интернет-ресурсы

1. www.study.ru
2. www.homeenglish.ru
3. www.learn-english.ru
4. www.english-easy.ru
5. The Free Encyclopedia “Wikipedia” (www.wikipedia.org)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Результаты обучения (шифр компетенции либо формулировки конкретных навыков, знаний, умений)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выделять наиболее существенные элементы сообщения. - Извлекать необходимую информацию. - Отделять объективную информацию от субъективной. - Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. - Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. - Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного. <p>Говорение:</p> <p>монологическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> -Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. -Делать подготовленное сообщение различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения <p>диалогическая речь:</p>	<p>Оценка «отлично» ставится если: теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится, если: - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если: Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалов в основном сформированы. Большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, но некоторые из них содержат ошибки.</p> <p>Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если:</p>	<p>Тестирование на понимание прослушанного текста.</p> <p>Выполнение заданий по аудированию.</p> <p>Контроль монологической речи (подготовленных сообщений по темам, пересказа текстов)</p> <p>Контроль диалогической речи (подготовленных диалогов, полилогов)</p> <p>Контроль общего понимания прочитанного</p> <p>Тесты по чтению</p>

<p>-Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>- Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>- Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>- Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>-Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>- Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Чтение:</p> <p>просмотровое</p> <p>- Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.</p> <p>- Определять его главную мысль.</p> <p>поисковое</p> <p>- Быстро находить в тексте конкретную информацию (факты, характеристики, цифровые показатели)</p> <p>- Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>изучающее</p> <p>- максимально полно и точно понимать всю содержащуюся информацию в тексте, в том числе и с помощью словаря и критически ее осмысливать</p> <p>- самостоятельно преодолевать затруднения в понимании текста.</p> <p>Письмо:</p>	<p>Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Контроль поискового чтения. Тесты множественного выбора.</p> <p>Контроль полного понимания текстов с помощью вопросов.</p> <p>Тесты множественного выбора. Тесты на заполнение пропусков.</p> <p>Контроль письменных переводов с английского.</p> <p>Диктанты по орфографии английских слов.</p> <p>Написание эссе.</p> <p>Письменные составления рецептов.</p>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать выводы. - Выразить и обосновать свою точку зрения. - Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста. - Составлять резюме. - Составлять рекламные объявления. - Составлять несложные рецепты приготовления блюд. - Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. - Составлять план устного выступления. - Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. - Готовить текст презентации с использованием технических средств. <p>Специальные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>лексика</p> <ul style="list-style-type: none"> - Лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. - Сочетания слова в синтагмах и предложениях. - Служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте - Значения и грамматическую функцию слов - Синонимы, антонимы. 		<p>Написание резюме</p> <p>Правильное использование словарей.</p> <p>Лексические диктанты.</p> <p>Устный опрос новых слов.</p> <p>Текущий контроль речевой деятельности с использованием употребления новых слов на уроке.</p>
---	--	--

<p>- сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>-Аббревиатуры.</p> <p>грамматика:</p> <p>- Основные различия систем английского и русского языков:</p> <p>-наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикли, герундий и др.);</p> <p>-различия в общих для обоих языков грамматических явлениях.</p> <p>- Грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>- Основные морфологические формы и синтаксические конструкции.</p> <p>- Структуру простого и сложного предложения.</p> <p>орфография</p> <p>- Правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>- Правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>- Основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка.</p> <p>- Написание и перенос слов</p> <p>произношение</p> <p>Международный фонетический алфавит.</p> <p>-</p> <p>Технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</p> <p>- Правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; типы слогов.</p> <p>- Ударения в словах и фразах.</p> <p>- Ритмико-интонационные особенности различных типов предложений.</p>		<p>Практические работы по грамматике.</p> <p>Проверочные работы по грамматике.</p> <p>Тесты множественного выбора.</p> <p>Тесты с заполнением пропусков правильным грамматическим явлением.</p> <p>Контроль заученных таблиц и правил спряжения глаголов в разных временах</p> <p>Контроль знания суффиксов, префиксов и окончаний в английском языке тестами</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Орфографические диктанты.</p> <p>Артикуляционные упражнения на произношение английских звуков</p> <p>Аудирование аутентичных упражнений на произношение, повторение за диктором.</p>
--	--	---

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

-Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса
- Уметь осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента

-Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.
- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в..соответствующей рецептурой, заказом;