Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

Подписано цифровой подписью: Колесниченко Андрей Игоревич
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 26 Август 2025 г. 8:20:49
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Федеральное казначейство

Рабочая программа учебной дисциплины

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15–Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОГСЭ.03.РП

РАЗРАБОТЧИК	Позднякова А.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ 24

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебной дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

развитие навыков устного и письменного общения на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; развитие умения переводить со словарем иностранных текстов профессиональной направленности; формирование навыков самостоятельного совершенствования устной и письменной речи, пополнению словарного запаса; формирование лексического (1200-1400 лексических единиц) и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности; воспитание уважительного и толерантного отношения к традициям и обычаях иностранных культур.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и планируемые результатам освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Результат обучения
ОК 01	- распознавать	- актуальный профессиональный и

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Результат обучения
	задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки; - результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности.
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Результат обучения
	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Раздела 1. Темы 1.1- 1.8	**126**	**По запросу работодателя**
		Раздела 1. *Тема 1.14 Трудоустройство на работу*	**24**	
		Раздел 2 *Тема 3.5 Организация общественного питания и обслуживания*	**21**	
	Итого		**171**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	312	312
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	9	
Консультации	8	
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	6	
Всего	**335**	**335**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия *(сквозная нумерация)*	Номера и наименование разделов и тем	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
		объем образовательной программы в ак.час	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовое проектирование								
	3 семестр	***44***	***44***											
	Введение Роль иностранного языка в современном мире	*2*	*2/2*							*Таблица «Настоящее неопределённое время»*	*[конспект]*	*1*		***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Раздел 1 Общебытовые темы													
	Тема 1.1. Знакомство. Настоящее неопределённое время	*4*										*1-3*		
2	*Настоящее неопределённое время. Лексика по теме «Знакомство». Речевые шаблоны.*		*2/4*								*[2, с.4-6 словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
3	*Формы приветствия. Формы обращения. Речевой этикет.*		*2/6*							*Раздаточный материал*	*[словарь, составить диалог]*		*ОИ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.2. Завтрак. Настоящее неопределённое время.	*12*	*12*									*1-2*		***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
4	*.Лексика по теме «Завтрак».*		*2/8*							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
5	*Настоящее неопределённое время. Утвердительные предложения*		*2/10*							*Раздаточный материал*	*[1 ,с.220 конспект.]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
6	*Настоящее неопределённое время, вопросительные и отрицательные предложения*		*2/12*							*Раздаточный*	*[1 ,с.220 конспект,*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

										материал	выполнение упражнений]			
7	*Глагол to have в сочетании с некоторыми существительными.*		*2/14*							*Таблица «Неопределённые местоимения”*	*[2,с.197, выполнение упражнений.]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
8	*Неопределённые местоимения many, much, little, few.*		*2/16*								*[3, с.357 конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
9	*Вопросительные предложения по теме «Завтрак».*		*2/18*							*Раздаточный материал*	*[3, с.357 конспект; составить вопросы и ответы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.3. Ланч. Модальные глаголы	*10*										*1-2*		
10	*Лексика по теме «Ланч».*		*2/20*							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
11	*Модальные глаголы. can, may, must.*		*2/22*							*Таблица «Модальные глаголы. Can Раздаточный дидактический материал*	*[3, с.129 конспект]]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
12	*Вопросительные предложения по теме «Ланч».*		*2/24*								*[составить вопросы и ответы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
13	*Неопределённые местоимения some, any.*		*2/26*							*Таблица «Неопределённые местоимения*	*[3. с.44 конспект, Выполнение упражнений с.45,48-49.]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
14	*Лексико-грамматические упражнения по теме «Ланч»*		*2/28*							*Раздаточный дидактический материал*	*[конспект.]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.4 Урок английского языка. Настоящее неопределённое время	*6*										*1-3*		

15	*Настоящее неопределённое время. Повторение Лексика по теме «Урок английского языка»*		*2/30*							*Таблица «Настоящее неопределенное время»*	*[3,с.76-79 выполнение упражнений]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
16	*Вопросительные предложения по теме «Урок английского языка» Предлоги места и времени*		*2/32*								*[3,с.16,76-80 выполнение упражнений]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
17	*Повествование по теме «Урок английского языка»*		*2/34*								*[3,с.103составить устную тему]]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.5 Морской колледж	*10*												***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
18	*Настоящее неопределённое время (повторение) Лексика по теме «Морской колледж».*		*2/36*								*[3,,с.67-72, у.10-13, словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
19	*Работа с лексикой и текстом «Морской колледж».*		*2/38*								*[3, у.24,с.116]]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
20	*Структура вопросительных предложений по теме «Морской колледж».*		*2/40*								*[3,у.23,с.116]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
21	*Лексико-грамматические упражнения по теме «Морской колледж».*		*2/42*								*[3,у.23,с.116-117]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
22	*Повествование по теме «Морской колледж».*		*2/44*								*[составить устную тему и выучить наизусть]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Промежуточная аттестация													
	Итого за семестр	***44***	***44***											
	4 семестр	***33***	***30***						***3***					
	Тема 1.6 Защита окружающей среды	*12*										*1-3*		
1	*Текст «Защита окружающей среды» Лексика*		*2/2*							*раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
2	*Настоящее неопределённое время. Повторение Общие вопросы*		*2/4*								*[4,с.194]*		*МГ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
3	*Степени сравнения прилагательных. (Повторение)*		*2/6*							*раздаточный материал*	*[1.с.220 ,конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
4	*Работа с лексикой и текстом «Защита окружающей*		*2/8*							*раздаточный*	*[составить вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

	среды»									*материал*				
5	*Беседа по теме «Защита окружающей среды»*		*2/10*							*Раздаточный материал*	*[вопросы и ответы]*		*МГ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
6	*Повествование по теме «Защита окружающей среды»*		*2/12*								*[составить устную тему]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.7 Обед. Настоящее продолженное время	*14*	*14*									*1-3*		
7	*Лексика по теме «Обед».*		*2/14*								*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
8	*Причастие настоящего времени*		*2/16*								*[1, с.220,конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
9	*Настоящее продолженное время. Утвердительные предложения*		*2/18*							*Раздаточный материал*	*[3, с.94-98 конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
10	*Настоящее продолженное время. Отрицательные и вопросительные предложения*		*2/20*							*Раздаточный материал*	*[3, с.94-98 конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
11	*Чтение диалогов по теме*		*2/22*							*Раздаточный материал*	*[конспект]*		*ОИ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
12	*Вопросительные предложения по теме «Мой обед».*		*2/24*							*Раздаточный материал*	*[составить вопросы и ответы]*		*МГ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
13	*Повествование по теме «Мой обед».*		*2/26*								*[составить устную тему]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.8 Званый обед. Прошедшее неопределённое время	*16*										*1-3*		***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
14	*Лексика по теме «Званый обед».*		*2/28*								*[словарь]*		*МГ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Самостоятельная работа Чтение диалогов по теме « Званый обед».								*3/3*	*Раздаточный материал*	*[словарь*		*ОИ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
15	*Чтение диалогов по теме*		*2/30*								*Дидактиески раздаточны материал*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Промежуточная аттестация													
	Итого за семестр:	***33***	***30***						***3***					
	5 семестр	***54***	***54***											
	Тема 1.8 Званый обед. Прошедшее неопределённое													

	время (продолжение)													
1	*Прошедшее неопределённое время. Утвердительные предложения*		*2/2*							*Таблица «Прошедшее неопределённое время»*	*[1, с.220.конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
2	*Прошедшее неопределённое время вопросительные и отрицательные предложения (правильные глаголы)*		*2/4*							*Раздаточный материал*	*[2, с.197,конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
3	*Прошедшее неопределённое время вопросительные и отрицательные предложения (неправильные глаголы)*		*2/6*							*Раздаточный материал*	*[2, с.197,конспект*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
4	*Прошедшее неопределённое время. Структура вопросительных предложений (общий вопрос) и краткие ответы. Специальные вопросы*		*2/8*							*Таблица «Прошедшее неопределённое время»*	*[2, с.197, конспект.]]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
5	*Выражение просьбы или приказания, обращённое к 1-му или 3-му лицу. Лексико-грамматические упражнения по теме «Званый обед».*		*2/10*							*Раздаточный материал*	*[конспект.]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
6	*Беседа по теме «Званый обед».*		*2/12*							*Раздаточный материал*	*[вопросы и ответы.]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
7	*Повествование по теме «Званый обед».*		*2/14*								*[составить устную тему]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.9 Диетическая и вегетарианская кулинария	*10*	*10*									*1-2*		***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
8	*Лексика по теме «Диетическая кулинария». Будущее неопределённое время.*		*2/16*							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
9	*Будущее неопределённое время. Утвердительные, вопросительные и отрицательные предложения*		*2/18*							*Таблица «. Будущее неопределённое время.»*	*[1, с.220,конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
10	*Структура вопросительных предложений по теме «Диетическая и вегетарианская кулинария*		*2/20*							*Раздаточный дидактич*	*[ответы на вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

										еский материал				
11	*Диалоги по теме «Диетическая и вегетарианская кулинария»*		*2/22*							*Раздаточный дидактический материал*	*[чтение и перевод]*		*ОИ*	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
12	*Составление диалогов по теме «Диетическая и вегетарианская кулинария»*		*2/24*								*[конспект, техника чтения*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.10. Здоровое питание	*12*										*1-2*		
13	*Текст «Здоровое питание». Лексика.*		*2/26*								*[4,с.141словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
14	*Работа с лексикой и текстом Текст «Здоровое питание».*		*2/28*								*[4,с141-142,чтение и перевод]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
15	*Структура вопросительных предложений по теме «Здоровое питание»*		*2/30*								*[4,у.3,с.143 ответы на вопросы[*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
16	*Текст «Вегетарианство». Лексика.*		*2/32*								*[4,с.143.словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
17	*Работа с лексикой и текстом «Вегетарианство».*		*2/34*								*[4,у.1,2 с.145]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
18	*Структура вопросительных предложений по тексту «Вегетарианство».*		*2/36*								*[4,с.143.у.3,с.145 ответы на вопросы]]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.11. Россия. Символы России	*18*										*1-2*		
19	*Артикль с географическими названиями. Лексика по теме «Россия»*		*2/38*							*Раздаточный материал*	*[конспект, словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
20	*Работа с лексикой и текстом Текст «Россия». Структура вопросительных предложений по тексту*		*2/40*							*Раздаточный дидактический материал*	*[чтение перевод, ответы вопросы*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
21	*Повествование по теме «Россия».*		*2/42*								*[составить устную тему, выучить наизусть]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

22	*Текст «Государственные символы России» Лексика*		*2/44*							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
23	*Структура вопросительных предложений по тексту «Российский герб».*		*2/46*							*Раздаточный материал*	*[ответы на вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
24	*Работа с лексикой и текстом «Государственные символы России»*		*2/48*							*Раздаточный материал*	*[чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
25	*Текст «Москва - столица нашей Родины». Лексика*		*2/50*							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
26	*Работа с лексикой текстом «Москва- столица нашей Родины»*		*2/52*							*Раздаточный материал*	*[чтение и перевод]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
27	*Беседа по теме «Москва- столица нашей Родины»*		*2/54*								*[словарь, Составить устную тему]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Промежуточная аттестация													
	Итого за семестр	***54***	***54***											
	6 семестр	***82***	***80***						***2***					
	Тема 1. 12. Калининград. Простые времена.	*6*												
1	*Текст «Калининград». Лексика*		*2/2*							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
2	*Коммуникативная функция Уточнение по теме «Калининград» Достопримечательности Калининграда*		*2/4*							*Раздаточный материал*	*[[ответы на вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
3	*Повествование по теме «Калининград»*		*2/6*								*[составить устную тему]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1. 13. Великобритания. Лондон	*8*												***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
4	*Текст «Великобритания» Лексика*		*2/8*								*[2,с.121-122,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
5	*Работа с лексикой и текстом «Великобритания»*		*2/10*								*[2,у.2,с.122, У.4,с.125]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

6	*Текст «Лондон» Лексика*		*2/12*								*[2,с.122-123]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
7	*Работа с лексикой и текстом «Лондон» Итоговое занятие*		*2/14*								*[2,у.2,с.123, У.6,с.126. техника чтения]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 1.14 Трудоустройство на работу	24	24									2-3		
8	*Времена группы Simple. Повторение*		2/16							*Таблица-настоящее неопределённое время*	*[2,с.197; 1, с.220 конспект]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
9	*Представление (стиль официальный) Лексика*		2/18							*Раздаточный материал (папка №9)*	*[конспект]*		ОИ	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
10	*Коммуникативная функция по теме «Представление»*		2/20								*[составить вопросы и ответы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
11.	*Чтение диалогов по теме «Представление»*		2/22								*[2,с.7-9, составить диалог]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
12	*Текст «Резюме» Лексика*		2/24							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
13	*Работа с лексикой и текстом «Резюме»*		2/26							*Раздаточный материал*	*[прочитать и перевести]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
14	*Правила составления резюме (CV)*		2/28								*[написать резюме]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
15	*Текст «Трудоустройство на работу» Лексика*		2/30								*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
16	*Коммуникативная функция « Интервью у работодателя»*		2/32								*[составить вопросы и ответы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

17	*Текст «Информационные технологии в современной жизни» Лексика*		2/34							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
18	*Работа с лексикой и текстом «Информационные технологии в современной жизни»*		2/36							*Раздаточный материал*	*[читать и переводить диалоги]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
19	*Беседа по теме «Информационные технологии в современной жизни»*		2/38								*[составить тему]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Раздел 2 Профессиональные темы													
	Тема 2.1. Моя профессия - повар.	8										1-3		
20	*Текст «Моя профессия - повар». Лексика*		2/40								*[2,с.18-20 словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
21	*Работа с лексикой и текстом «Моя профессия - повар»*		2/42								*[2,с.18-20 ,чтение и перевод]*		Т	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
22	*Структура вопросительных предложений по теме «Моя профессия - повар»*		2/44							*Раздаточный материа)*	*[2 ,у.1,с.20]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
23	*Повествование по теме «Моя профессия - повар»*		2/46								*[составить устную тему и выучить наизусть]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 2.2. Национальные кухни. Настоящее совершенное время	50										1-2		
24	*Настоящее совершенное время. Утвердительные предложения*		2/48							*Таблица-настоящее совершённое время*	*[3,с.190-193 конспект, выполнение упражнений по теме]*		Т	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
25	*Настоящее совершенное время. Вопросительные и отрицательные предложения*		2/50							*Раздаточный материал*	*[3,с.190-193 конспект, выполнение упражнений по теме]*		Т	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
26	*Настоящее совершенное время, простое прошедшее время.*		2/52							*Раздаточный материал*	*[выполнение упражнений по теме]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

27	*.Украинская кухня. Лексика*		2/54								*[1,с71-72;2 с.103]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
28	*Украинская кухня. Работа с лексикой и текстом*		2/56								*[чтение и перевод текста, 2 у.с.104]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
29	*Грамматические упражнения. Повторение: артикли, притяжательный падеж, предлоги*		2/58							*Раздаточный материал*	*[выполнение грамматических упражнений]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
30.	*Кавказская кухня Лексика*		2/60								*[1,с 211, словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
31	*Кавказская кухня. Работа с лексикой и текстом*		2/62								*[1,с 211-214 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
32	*Восточная кухня (японская). Лексика.*		2/64								*[1,с 202, словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
33	*Восточная кухня. Работа с лексикой и текстом*		2/66								*[1,с 203-204 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
34	*Восточная кухня (китайская). Лексика.*		2/67								*[1,с 206,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
35	*Восточная кухня (китайская) Беседа по тексту*		2/70								*[1,с 207,у.1*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
36	*На восточном рынке. Лексика*		2/72								*[4,с10-11,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
37	*На восточном рынке Работа с лексикой и текстом .*		2/74								*[4,с10-11,чтени0е и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
38	*Скандинавская кухня. Лексика*		2/76								*[1,с 215-219 словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
39	*Скандинавская кухня. Работа с лексикой и текстом*		2/78								*[1,с 215-219 Чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Самостоятельная работа. Составить тематический словарь по теме «Скандинавская кухня»								2/2		*[1,с. 181-200]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
40	*Беседа по теме «Скандинавская кухня»*		2/80								*[1,с. 216,у.1]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

	Промежуточная аттестация													
	Итого за семестр	**82**	**80**						**2**					
	7 семестр	**54**	**54**											
	Тема 2.2. Национальные кухни. Настоящее совершенное время (продолжение)													
1	*Европейская кухня (немецкая) Лексика*		2/2								*[1,с. 181 словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
2	*Европейская кухня (немецкая) Работа с лексикой и текстом*		2/4								*[1,с. 182-182 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
3	*Европейская кухня (французская) Лексика*		2/6								*[1,с. 185-186,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
4	*Европейская кухня. (французская) Работа с лексикой и текстом*		2/8								*[1,с. 186-187,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
5	*Европейская кухня (итальянская) Лексика*		2/10								*[1,с. 191-192,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
6	*Европейская кухня(итальянская) Работа с лексикой и текстом*		2/12								*[1,с. 192-193,]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
7	*Европейская кухня (испанская) Лексика и текстом*		2/14								*[1,с. 196-197,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 2.3 Русская кухня Настоящее совершённое время.											1-2		***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
8	*Текст Овощи, травы и приправы Лексика Настоящее совершённое время*		2/16								*[1,с. 62 словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
9	*Работа с лексикой и текстом «Овощи, травы и приправы» Настоящее совершённое время*		2/18								*[1,с. 62-71 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
10	*Текст «Молочные продукты, каши, блюда из яиц» Лексика*		2/20								*[1,с. 82-86 словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
11	*Работа с лексикой и текстом «Молочные продукты, каши, блюда из яиц»*		2/22								*[1,с. 82-86 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
12	*Традиционные русские закуски. Лексика*		2/24								*[1,с.. 102-105 ,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

13	*Работа с лексикой и текстом «Традиционные русские закуски»*		2/26								*[1,с.105-110 ; 2,с.157-169 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
14	*Традиционные супы русской кухни. Лексика*		2/28								*1,с.115-120 словарь]*		Т	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
15	*Работа с лексикой и текстом Традиционные супы русской кухни. Рецепты*		2/30								*[1,с.120-126 ; 2,с.157-169 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
16	*Вторые блюда (горячие) русской кухни. Лексика.*		2/32								*[1,с.127-130. Словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
17	*Работа с лексикой и текстом Вторые блюда (основные) русской кухни. Рецепты*		2/34								*[1,с.131-141,; 2,с.157-169 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
18	*Десерты и национальные напитки русской кухни. Лексика*		2/36								*[1,с. 143-145, словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
19	*Работа с лексикой и текстом Десерты и национальные напитки русской кухни. Рецепты*		2/38								*[1,с.143-156, 2,с.157-169 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
20	*Текст «В студенческой столовой колледжа». Лексика*		2/40							*Раздаточный материал*	*[4, с.30-31.,словарь]*		ОИ	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
21	*Работа с лексикой и текстом «В студенческой столовой колледжа»*		2/42							*Раздаточный материал*	*[4,с.30-31 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
22	*Чтение диалогов. Лексические упражнения*		2/44							*Раздаточный материал*	*[4.с.34-36 выполнение упражнений*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
23	*Грамматические упражнения. Повторение: прошедшее простое время, модальные глаголы*		2/46							*Раздаточный материал*	*[4,с.37-38 выполнение упражнений*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
24	*Текст «Сок- “Joys of juice” .Лексика*		2/48								*[4, с.43-44,словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

25	*Работа с лексикой и текстом "Joys of juice"*		2/50								*[4,с.43-44 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
26	*Еда в ресторане. Текст "Eating out in Moscow" Лексика*		2/52								*[4.с.27-28. Чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
27	*Работа с лексикой и текстом* *Еда в ресторане. Текст "Eating out in Moscow":*		2/54								*[4.с.27-28 чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Промежуточная аттестация							***дифзачет***						
	Итого за семестр:	**54**	**54**											
	8 семестр	68	50				8	6	4					
	Тема 2.4. Английская и американская кухня	14	14									1-2		
1	*Текст «Как и что, едят в США». Лексика*		2/2							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
2	*Работа с лексикой и текстом «Как и что, едят в США».*		2/4							*Раздаточный материал*	*[лексические упражнения]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
3	*Структура вопросительных предложений по теме «Как и что едят в США».*		2/6							*Раздаточный материал*	*[ответы на вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
4	*Текст «Британская кухня» Лексика Страдательный залог*		2/8							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
5	*Работа с лексикой и текстом «Британская кухня». Коммуникативная функция*		2/10								*[ответы на вопросы]*		Т	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 3.2 Меню.	8	8									1-2		***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
6	*Текст «Меню». Лексика по теме. Лексические упражнения*		2/12							*Раздаточный материал*	*[словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
7	*Работа с лексикой и текстом «Меню».*		2/14							*Раздаточный*	*[чтение и перевод*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

										материал	*текста]*			
8	*Структура вопросительных предложений по теме «Меню».* *Повторение: настоящее совершенное время*		2/16							*Раздаточный материал*	*[ответить на вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Консультация по теме «Меню».						4/8							
	Тема 3.3 «Сервировка стола»	10	10											
9	*Текст «Сервировка стола» Лексика*		2/18							*Раздаточный материал*	*[2,с.82 ,словарь.]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
10	*Работа с лексикой и текстом «Сервировка стола».*		2/20							*Раздаточный материал*	*[2,с.82-85,,чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
11	*Текст «Сервировка стола» Беседа по теме*		2/22							*Раздаточный материал*	*[2,с.85-93,написать ответы на вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
12	*Текст «Правила подачи вина в ресторане. Лексика*		2/24							*Раздаточный материал*	*[словарь. Чтение диалогов]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
13	*Работа с лексикой и текстом «Правила подачи вина в ресторане».*		2/26							*Раздаточный материал*	*[чтение и перевода текста, ответы на вопросы]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Тема 3.4. Правила поведения за столом. Повелительное наклонение.	4	4											
14	*Текст «Правила поведения за столом». Лексика по теме*		2/28							*Раздаточный материал*	*[Словарь. Чтение диалогов]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
15	*Работа с лексикой и текстом «Правила поведения за столом*		2/30								*[чтение и перевод текста]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Консультация по теме «Правила поведения за столом. Сервировка стола						8/8							
	Тема 3.5 Организация общественного питания и обслуживания	22	22											
16	*Информация о ресторане Диалоги. Лексика* *Повторение: вопросительные предложения в настоящем простом времени*		2/32								*[1, с.7-9, словарь. чтение*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***

											диалогов]			
17	*Информация о ресторане Лексические и грамматические упражнения*		2/34								*[1,с.10-11]*	1-2		***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
18	*Помещения ресторана. Работники ресторана. Лексика*		2/36							*Раздаточный материал*	*[1,,с.13-14 словарь]*		Т	***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
19	*Чтение диалогов по теме*		2/38							*Раздаточный материал*	*[1,,с.15-16, чтение и перевод]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
20	*В обеденном зале ресторана Лексика в упражнениях*		2/40								*[1,,с.17-18]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
21	*Чтение диалогов «В обеденном зале ресторана»*		2/42								*[1,,с.20-24, чтение и перевод]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
22	*В баре. Лексика*		2/44								*[1,,с.32-33] словарь*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
23	*Лексические и грамматические упражнения по теме*		2/46								*[1,,с.34-38]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
24	*На кухне. Спецодежда и личная гигиена работников. Лексика в упражнениях*		2/48								*[1, ,с.40-42, словарь]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Самостоятельная работа Составить тематический словарь по теме								4/4		*[1,с.44-49]*			
25	*На кухне. Спецодежда и личная гигиена работников. Чтение диалогов*		2/50								*[1,с.44-49, чтение и перевод]*			***ОК 01,ОК 04, ОК 09.***
	Консультации для подготовки к экзамену							6/6						
	Промежуточная аттестация													
	Итого за семестр	**68**	**50**				**8**	**6**	**4**					
	Итого по дисциплине	**335**	**312**				**8**	**6**	**9**					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка»., оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гончарова. Т. А. Английский язык для профессии "Повар-кондитер» Москва :КноРус, 2022.
2. Зорина. Е. Г. Английский язык для специальности "Технология продукции общественного питания" Москва :КноРус, 2022.
3. Учебник английского языка для моряков /Китаевич Б.Е., Сергеева М.Н., Каминская Л.И., Вохмянин С.Н./ Моск.гос. акад. вод. транспорта.- 7-е изд. – М: Рконсульт, 2023.
4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И. Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2022. – 320с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. www.linguatv.com,
2. www.EngVid.com,
3. www.mes-english.com,
4. www.Cambridge.org/elt/englishinmind
5. http://ege.edu.ru/
6. http://www.statgrad.org/
7. http://olimpiada.ru
8. http://www.turgor.ru
9. http://videouroki.net/
10. http://school-collection.edu.ru
11. http://www.encyclopedia.ru
12. http://www.ed.gov.ru/
13. http://www.edu.ru
14. http://uztest.ru/
15. Рыжков В.Д. Разговорный англ. язык в бытовых и деловых ситуациях.- Калининград: ОАО «Янтар.сказ», 2005 – 528 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Усвоенные знания:		
Знает: - обязательный минимум содержания профессиональной образовательной программы по специальности, основы делового языка по специальности; - профессиональную лексику, фразеологические обороты и термины; - технику перевода (со словарём) профессиональных ориентированных текстов; - профессиональное общение	Перед выполнением конкретного задания обозначаются цели и задачи, форма работы, тип работы. Используются практические лексико-грамматические , фонетические, текстовые, переводные задания и упражнения различного характера и вида.	*Опрос (индивидуальный, фронтальный,, письменная проверка, поурочный балл, тестирование, проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ; работа на интерактивных занятиях*
Освоенные умения:		
умеет: - владеть лексическим минимумом (1550-1600 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарём) английских текстов профессиональной направленности; - овладеть элементарным умением общения на английском языке; - самостоятельно совершенствовать устную, письменную речь, пополнять словарный запас.	Используются практические лексико-грамматические , фонетические, текстовые, переводные задания и упражнения различного характера и вида.	*проверка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ; работа на интерактивных занятиях;* Диагностика (тестирование, контрольные работы) Собеседование (фронтальный, индивидуальный, парный,текущий контроль знаний)

5 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЁ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Иностранного языка»

Протокол № 9 от «21 » мая 2025 г.

Председатель методической комиссии _____/С.А.Лысенко/