

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(английский)

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии преподавателей
общеобразовательных дисциплин
Протокол №_1_ от «30» 08.2023г.
Председатель _____ Т.И.Топчей

Утверждаю
Начальник методического отдела
_____ С.Н.Шаповалова

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык (английский) для специальности СПО профессионального образования социально – экономического цикла 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчик:– Шевчук Л.В.- преподаватель высшей квалификационной категории,

СОГЛАСОВАНА

основная образовательная программа 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с работодателями:

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПМП ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика», _____ Сопрыкин Р.Ю..

Дата согласования «25» июня 2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	18
6	МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК» 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01-11	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связанные сообщения на интересующие профессиональные темы; - разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений. 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; - лексический (1000-1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	164
Самостоятельная работа	8
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	172
В том числе:	
практические занятия	150
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды ОК ПК личностных результатов компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Вводный курс			
Тема 1.1. Теоретические основы перевода технической документации	Содержание учебного материала	10	ЛР 2 ЛР 16 ЛР 37 ЛР 40 ЛР 41 ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, ОК10
	Лексический материал по теме.		
	-Употребление и распознавание в речи предложений с конструкцией There is/there are, степени сравнения прилагательных и наречий, конструкции активного залога Present и Past Simple Passive, местоимения и построение предложений с опорой на образец; Употребление определенного и неопределенного артикля.		
	-чтение и смысловая переработка информации с опорой на контекст и межпредметные связи (по географии, истории) и средства наглядности (географическая карта, слайды); -реферирование, краткое изложение прочитанного материала		
	Тематика практических занятий	7	
	Английский язык–язык международного общения.		
	Визитная карточка России		
	Визитные карточки англоговорящих стран. Культура и традиции, экономика		
	Особенности лексики и перевода иностранной научно-технической литературы		
	Научно-технические стили русского и английского языков		
Грамматические особенности научно-технического стиля английского языка			
Виды технической документации. Прикладное значение технической документации для освоения специальности Поварское и кондитерское дело.			
Самостоятельная работа : Оформление технической документации деловое письмо Sample Curriculum Vitae	2		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Раздел 2. Научно-технический прогресс		20	
Тема 2. 1. История научно-	Содержание учебного материала	10	ЛР 37 ЛР 13 OK01,
технических открытий	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -имя существительное: его основные функции в предложении; -имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а так же исключения. -артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля -употребление глаголов группы Present, Past и Future Simple активного и пассивного залога - сложносочинённые предложения: бессоюзные и с союзами and, but		OK02, OK03, OK04, OK05
	Тематика практических занятий	7	
	История фундаментальных открытий в науке и технике.		
	Открытия в области химии, биологии, физики.		
	Известные изобретатели и изобретения в области кулинарного оборудования.		
	История появления и развития новых технологий в области кулинарии.		
	Новые направления и тенденции в развитии кулинарного искусства.		
	Известные изобретатели и изобретения в области кулинарного оборудования.		
	Кухня «Fusion» как новое направление в кулинарии.		
	Самостоятельная работа: Поиск информации с использованием интернет ресурсов по теме: Новые направления и тенденции в развитии кулинарного искусства. История появления и развития новых технологий в области кулинарии. История фундаментальных открытий в науке и технике.	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	10	OK01,OK02,

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Математические действия, операции на иностранном языке	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - Употребление и распознавание в речи предложений с конструкцией пассивного залога Present, Past и Future Simple Passive, построение предложений с опорой на образец; - чтение числительных, простых и дробных чисел, математических формул; - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditionall, II, III).		ЛР 13 ЛР 20 ЛР 22 ОК03, ОК04, ОК05, ПК1.1, ПК4.1
	Тематика практических занятий	11	
	Цифры, числа, математические действия.		
	Вычисления по формулам, используемым в электротехнике.		
	Введение в лексику количественные и порядковые числительные, чтение числительных		
	Введение в лексику количественные и порядковые числительные, чтение числительных		
	Определение времени и часовые пояса. Практика диалога обмена мнениями		
	Единицы измерения сырья		
	Меры веса в англоязычных странах (футы, унции)		
	Дробные числительные. Лексико-грамматические значения		
	Калькуляция блюд, расчет сырья по приготовлению блюда		
	Расчет количества сырья для приготовления нескольких порций блюд		
	Расчет количества сырья для приготовления тортов, пирожных		
Раздел 3. Профессиональный модуль		32	
Тема. 3. 1. «Продукты питания, способы кулинарной обработки»	Содержание учебного материала	6	ЛР 6 ЛР 21 ЛР 29 ОК01-07, ОК09, ОК10, ПК2.4
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -распознавание и употребление глаголов времени Perfect (Present, Past, Future); -признаки глаголов времени Perfect (Present, Past, Future) активного и пассивного залога; -отличительные особенности Герундия в английском предложении.		
	Тематика практических занятий	17	
	Роль питания в жизни человека		
	Продуктовые магазины и товары		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Наименование продуктов питания		
	Закупка продуктов питания		
	Покупка специй на восточном базаре		
	Специи и их роль в питании человека		
	Роль специй и добавок в питании		
	Эмульгаторы, стабилизаторы, загустители, усилители аромата и их роль в питании		
	Продукты питания и способы кулинарной обработки		
	Разная еда, различные способы кулинарной обработки		
	Преимущества и недостатки определенных способов кулинарной обработки		
	Основные способы кулинарной обработки		
	Викторина: «Что я знаю о способах кулинарной обработки»		
	Основные способы обработки рыбной и мясной продукции		
	Ознакомительное чтение « Из истории продуктов питания»		
	Основные способы кулинарной обработки овощей и фруктов		
	Виды теста и изделия из него. Введение лексики по теме		
	Самостоятельная работа Подготовка презентации с использованием интернет ресурсов «Различные методы приготовления пищи»	2	
Тема 3.2. Типы предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	ЛР 31 ЛР 33 ОК01-07, К09, ОК10, ОП 11
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past&Future Progressive; - систематизация знаний о словообразовании английских частей речи, в том числе существительных, глаголов, прилагательных и наречий; - структура предложения; сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные; - безличные предложения. Употребление и распознавание в речи предложений с конструкцией пассивного залога Future SimplePassive		
	Тематика практических занятий	8	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Классификация типов предприятий общественного питания		
	На предприятия общественного питания в баре, ресторане, кафе, столовая, закусочная		
	Составление карты социологического опроса на предприятии общественного питания твоего региона		
	Принципы организации ресторанного бизнеса		
	Типы баров: закусочный бар, кофе бар, ночной клуб, паб, коктейль бар		
	Как стать успешным в ресторанном бизнесе		
	Рестораны быстрого питания		
	Написание эссе по теме: "Ресторанный обзор" Перспективы развития поварского и кондитерского дела		
	Самостоятельная работа: защита проекта «Рестораны моего региона» или «Мой ресторан».	1	
Тема 3.3. Структура меню и рецепты блюд.	Содержание учебного материала	6	ЛР 34 ЛР 22 ЛР 23 ОК01-07, ОК09, ОК10,ПК2.4
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - повелительное наклонение; - инфинитив и инфинитивный оборот; - различные значения глагола tobe.		
	Тематика практических занятий	18	
	Структура меню		
	А-ля карт		
	Табльдот		
	Меню на данный день		
	Циклическое меню		
	Разработка меню		
	Алкогольные и безалкогольные напитки		
	Составление винной карты		
	История происхождения вин		
	Места производства вин		
	Комбинации вин и блюд		
	Десертное меню		
	Аперитивы и дигестивы		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Составление технико-технологических карт приготовления блюд		
	Сезонные предложения		
	Меню и рестораны быстрого питания		
	Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом		
	Легенды ресторанного бизнеса (Боккюз, Мишлен)		
Тема 3.4. Кухня производственное помещения и оборудование	Содержание учебного материала	6	ЛР 21 ЛР 41 ОК01-07, ОК09, ОК10,ПК1.1,ПК4. 1
	Лексический материал по теме. Грамматический материал - повелительное наклонение; - инфинитив и инфинитивный оборот; - различные значения глагола to be. - Освоение навыков по искового чтения. Работа с профессионально-ориентированными текстами		
	Тематика практических занятий	4	
	Горячий и его оборудование		
	Холодный цех и его оборудование		
	Оборудование кондитерского цеха		
	Перевод инструкций по работе с оборудованием с английского языка на русский		
Тема 3.5 Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	10	ПК1.1
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях		
	Тематика практических занятий. Технология сервировки стола: Кухонная сервировочная барная посуда -Предварительная сервировка стола -Исполнительная сервировка стола		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Тема 3.6 Система закупок и хранения продуктов.	-Сервировка праздничного стола		
	Стилевые особенности сервировки стола Авангард , Шеби-шик , Фристайл , Викторианский	1	
	Самостоятельная работа : «Мой ресторан»		
	Содержание учебного материала		
	Лексико-грамматические упражнения по теме «Условные предложения»		
	Тематика практических занятий		
	Что должен знать повар что бы предотвратить опасность пищевого отравления		
	Правила закупки и хранение товаров		
Тема 3.7 Трудоустройство и карьерный рост выпускника-специалиста	Содержание учебного материала	4	ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 21 ОК 01-11
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I,II,III)		
	Тематика практических занятий		
	Анализ информации о рынке труда в глобальной сети интернет о трудоустройстве и возможностях карьерного роста		
	Профессиональные качества, навыки и умения специалиста. Презентация будущей специальности «Как стать успешным в ресторанном бизнесе»		
	« Почему я выбрал специальность поварское кондитерское дело»	2	
	Деловая игра «Собеседование с руководителем для устройства на работу»		
	Профессиональная этика специалиста		
	Планирование дальнейшего дистанционного обучения		
	Содержание учебного материала		
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -повелительное наклонение, -страдательный залог, -модальные глаголы + страдательный залог. -структура делового письма.		
	Тематика практических занятий		
	Планирование своего рабочего времени.		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	- Планирование использования свободного времени		
	Самостоятельная работа : «Написание резюме»	1	
Тема 3.8. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.			ЛР 40 ЛР 27 ЛР 26 ЛР 28 ЛР 39 ПК2.4
	Содержание учебного материала		
	«Видо временные формы активного и пассивного залога»		
	Сослагательное наклонение.		
	Тематика практических занятий		
	«Особенности русской кухни»(2 ч.),		
	Блюда исконно-русской кухни	4	ОК01-11
	Исконно-русские кондитерские изделия		
	Традиционные русские десерты	2	
	Кухни народов населяющих Российскую Федерацию. Поиск информации с использованием интернет ресурсов		
	Особенности кухонь народов Северного Кавказа (блюда из мяса)		
	Особенности кухонь народов Северного Кавказа (блюда из теста)		
	Особенности кухонь народов Северного Кавказа (кондитерские изделия)		
	Особенности региональной кухни (региональные продукты)		
	Интернациональная кухня		
	Как и что едят в США и Великобритании		
	Особенности питания американцев		
	Британия – родина стейковой культуры		
	Особенности британской кухни		
	Что такое английский завтрак современного человека? Что такое паб в Великобритании?		
	Культура чаепития		
	Рецепты приготовления чая в разных странах		
	Что значит чай для британца		
	Особенности приготовления кофе в разных странах , вкусы кофе		
	Кухни европейских стран (Франция , Германия ...)		
	Восточная кухня (Китай , Корея)		
Тема 3. 9 Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала		ЛР 21 ЛР 17 ОК01-04 ПК1.1

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

			ПК2.4
	«Видо временные формы активного и пассивного залога»		
	Структура делового письма.		
	Тематика практических занятий		
	Базовые правила этикета работника ресторанного бизнеса		
	Обслуживание посетителей в ресторане		
	Вкус и качество блюд		
	Проблемы и жалобы, ознакомительное чтение.		
	Может ли сервис в ресторане быть совершенным, и как вести себя в случае жалоб(2 ч.)		
	Ответ на жалобу		
	Перспективы развития поварского и кондитерского дела.		
		172	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:
доска маркерная -1;
автоматизированное рабочее место преподавателя;
ноутбуки – 1 шт;
программное обеспечение;
комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке;
проектор в комплекте – 1шт.;
стол ученический -27;
стулья – 20;
стол преподавателя -1;
стул преподавателя -1;
шкаф для документов -2;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Обязательные печатные издания

1. Агабекян И.П., Коваленко П.И. Английский язык для инженеров. Серия «Высшее образование». Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 317 с. – ISBN 978-5-222-24996-6
2. Голубев А. П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 13-изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 336 с. ISBN 978-5-7695-9875-3
3. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. 2018 Up & Up 10 : Student's Book: учебник английского языка для 10 класса: среднее (полное) общее образование (базовый уровень) / [В.Г. Тимофеев, А.Б. Вильнер, И.Л. Колесникова и др.] ; под ред. В. Г. Тимофеева. — 6-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 144 с. : ил. ISBN 978-5-7695-9427-4
4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. — М.: Эксмо, р. 698, 2019. — 1328 с. - I ISBN 978-5-699-56298-5
5. А.П. Голубев, Н.В. Балюк Английский язык «Академия» 2018г.
6. Planet of English Г.Т. Безкорвайнная Москва Academia издательский центр «Академия» 2018г.
7. А.В.Смирнов «Рабочая тетрадь по английскому языку к учебнику.
8. Ю.Голицынский . «Грамматика сборник упражнений », «Каро», Санкт-Петербург ., 2018г.
9. Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская «Английский язык для специалистов сферы общественного питания». 2017г.
10. Коровкина, Д. В. Английский язык в профессии. Общественное питание : учеб. пособие / Д. В. Коровкина, Минск : Высшая школа, 2018г.

Дополнительная литература:

1. Е.Н.Соловова John Parsons «Английский язык Е. Г.Э., Тематические тестовые задания». Центр изучения английского языка Елены Солововой Москва 2016г.
2. FLASH of English for COOKING CATERING and RECEPTION Catrin E, Morris Oxford 2017г.
3. Highly Recommended 1 Trish Stott and Rod Revell Oxford 2011г.
4. Марк Харрисон «Оксфордские тесты по английскому языку для подготовки к ЕГЭ». 2016г.
5. Н.И. Щербачева, Н.С. Звенигородская «Английский язык для специалистов сферы общественного питания». 2017г.
6. Grammar Clips Workbook John Chapman 2018г.
7. Trish Stott & Alison Pohl Highly Recommended Student's book Intermediate English for the hotel and catering industry Oxford university press 2018г.
8. Virginia Evans Jenny Dooley Veronica Garza Hotels & Catering Prosveshcheniy Publishers Express Publishing 2017г.

Интернет-ресурсы: [www/englishwell.org](http://www.englishwell.org) –

Интернет-ресурсы: www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

www.oup.com

3.2.2. Электронные издания

1. www.macmillanenglish.com – интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков.

2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

3. www.britishcouncil.org

4. www.handoutsonline.com

5. www.english-to-go.com (for teachers and students)

6. www.bbc.co.uk/vidonation (authentic video clip on a variety of topics)

7. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Вербицкая М.В., Махмурян К.С. Подготовка к ЕГЭ Английский язык, М.: ЭКСМО, 2016

2. Virginia Evans–Jenny Dooley Upsream. Elementary A2 Student's book-

Express Publishing, p. 145, 2016 ISBN:9780857777294

3. Virginia Evans–Jenny Dooley Upsream. Elementary A2 Student's CD-Express Publishing, p. 157, 2015

4. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Pre-Intermediate B1 p.155 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; лексический (1000-1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>	<p>согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов; грамотно применять и переводить профессиональную лексику; воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила</p>	<p>–оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: Понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста использовать лексику, речевые обороты, аргументировано ее использовать, правильно строить предложения точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику</p>	<p>оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; оценка результатов аудирования; представление результатов, выполненных в неаудиторных самостоятельных работ; дифференцированный зачет</p>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35

Сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры	ЛР 37
Осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	ЛР 40
Готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;	ЛР 41

Профессиональные компетенции

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний (радиолинейка, единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-32
2-18	Лекция, беседа, дискуссия: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации.) Анкетирование студентов с целью составления психологопедагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психологопедагогического сопровождения.	2-4 курс	Территория техникума		1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
3	День воинской славы России - День окончания Второй мировой войны (радиоэфир)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	День солидарности в борьбе с терроризмом (единый классный час, конкурс плакатов «Мы против террора, молодежная акция (флешмоб «Помнить, чтобы жизнь продолжалась»	2-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19 20-22
	Лекции по профилактике экстремистских проявлений «Экстремизм: понятие. Виды, ответственность»	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания, ОБЖ	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	Проведение родительских собраний 1-го курса	2-4 курс	Территория техникума	Директор, заместитель директора по УВР, кл.руководители,	1-32
ОКТАБРЬ					
1	Международный день пожилых людей (акции СПАС)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
2	День профессионально-технического образования в России	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги	1-32
5	День Учителя (день студенческого самоуправления)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
6-20	Праздник Осени	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
9	День воинской славы России - День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в битве за Кавказ (радиоэфир)	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватель истории	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
20	Международный день повара	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
30	Всероссийская акция «Сохраним лес»	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	9-10 20-22
	Проведение родительских собраний 2-4 курсов	2-4 курс	Территория техникума	Директор, заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-32

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	Круглый стол: «Безопасность личности, общества и государства»	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания, ОБЖ	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
4	День народного единства (единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
7	День воинской славы России -День проведения военного парада на Красной площади в 1941 году (лекция)	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
11	200 лет со дня рождения Ф.М.Достоевского (единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватели русского языка и литературы	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
15	Всероссийский день призывника (встреча с представителями военного комиссариата)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, руководитель БЖ	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
19	310 лет со дня рождения М.В.Ломоносова (единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватель физики	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
19	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, соц.педагог	9-10 20-22
22	День словаря; 220 лет со дня рождения В.И.Даля (лекция - беседа)	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватели русского языка и литературы,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19
28	День матери в России	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	Фестиваль художественной самодеятельности «Созвездие талантов»	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	Январь				
1	Новый год (видеопоздравление на сайте техникума)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22
14	Классный час «Семья»	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22
25	День российского студенчества «Гатянин день» (награждение лучших студентов техникума)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-32

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

27	Международный день памяти жертв Холокоста, день памяти жертв Холокоста в России (единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
27	День воинской славы России день полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (акция «Блокадный хлеб»)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
23.01-22.02	Месячник военно-патриотической работы	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ,	1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19 9-10 20-22
	Февраль				
1-18	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32
2	День воинской славы России День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (радиобеседа)	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, общественнознания	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
8	День российской науки (единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-32
14	День освобождения г.Ростова-на-Дону от немецко-фашистских войск (единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (единый классный час)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
17	День российских студенческих отрядов (РСО) (встреча с представителями РСО)	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-32
23	День защитников Отечества	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
23.01-22.02	Месячник военно-патриотической работы	2-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	2-4 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, общественнознания	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	МАРТ				

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

8	Международный женский день	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	6-8,11-12,19 20-22
10-26	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	1курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР кл.руководители,, соц.педагог	6-8,11-12,19 4,13,17-18,23-30 20-22
18	День воссоединения Крыма с Россией(единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	Правовой лекторий	1 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	Конкурс плакатов «Планета в опасности» (ко Дню экологических знаний)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	9-10 20-22
	АПРЕЛЬ				
7	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	9-10 20-22
11	Акция памяти «День освобождения узников фашистских концлагерей»	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
12	День космонавтики (единый классный час, конкурс рисунков)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель астрономии	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
	День большой профилактики (встреча с представителями администрации Пролетарского района, КДН. ПДН, медработниками)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 9-10 20-22
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ (Радиоэфир)	1 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

22	Всемирный день Земли (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель экологии. географии	6-8,11-12,19 9-10 20-22
23	Флешмоб ко Дню солидарности молодежи	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
26	Международный день памяти о Чернобыльской катастрофе (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
28	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны труда	9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
	МАЙ				
1	Праздник весны и труда в России		Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-32
3	День кондитера в России	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17-18,23-30 20-22
6 (9)	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования, преподаватели истории и литературы	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
9	Акция «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк»	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
15	Международный день семьи (фотовыставка «Моя семья»)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22
19	День детских общественных организаций России (100-летие Всесоюзной пионерской организации) (радиозфир)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19, 20-22

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

24	День славянской письменности и культуры в России (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	Преподаватели русского языка и литературы	6-8,11-12,19 20-22
26	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17-18,23-30 20-22
31	Всемирный день без табака (акция)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	9-10 20-22
	ИЮНЬ				
1	Международный день защиты детей (конкурс видеороликов)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22
2	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10
5	Всемирный день окружающей среды (день эколога в России) (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель	9-10 20-22
6	День русского языка (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	Преподаватели русского языка и литературы	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
6	Пушкинский день России (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	Преподаватели русского языка и литературы	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
12	День России (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
12	Всероссийская акция «Мы - граждане России!»	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

22	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
26	Международный день борьбы со злоупотреблениями наркотическими средствами и их незаконным оборотом (единый классный час)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	9-10 20-22
27	День молодежи России (награждение лучших студентов техникума)	1 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги	1-32
	ИЮЛЬ				
8	Всероссийский день семьи, любви и верности (акция СПАС)	2 курс		заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22
	АВГУСТ				
22	День Государственного Флага Российской Федерации (участие в мероприятиях в парке Островского)	3 курс		заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
23	День воинской славы России день разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Курской битве	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22

Сводно - тематический план учебной дисциплины
ОГСЭ. 03 Иностранный язык
(английский)

для обучающихся на базе основного общего образования
 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№п/п	№ урока	Раздел. Тема.	
		Водный курс	22
		Тема 1.1. Теоретические основы перевода техническо-документации	10
1	1	Английский язык – язык международного значения	
2	2	Безличные предложения. Конструкция there is\there are	
3	3	Визитная карточка России Культура традиции экономика	
4	4	Лексико-грамматические упражнения по теме «Употребление определённого и неопределённого артикля»	
5	5	Визитные карточки англоговорящих стран. Культура и традиции, экономика	
6	6	Артикль с географическими названиями	
7	7	Особенности лексики и перевода иностранной научно-технической литературы	
8	8	Грамматические особенности научно-технического стиля английского языка	
9	9	Виды технической документации Прикладное значение технической документации для освоения специальности Поварское кондитерское дело	
10	10	Реферирование и краткое изложение прочитанного текста профессиональной тематики	
		Раздел 2 Научно-технический прогресс	12
		Тема 2-1 История научно-технического прогресса	
11	11	История фундаментальных открытий в науке и технике.	
12	12	Открытия в области химии, биологии, физики.	
13	13	Известные изобретатели и изобретения в области кулинарного оборудования .	
14	14	Употребление глаголов группы Present, Past и Future Simple активного и пассивного залога	
15	15	Сложносочинённые предложения: бессоюзные и с союзами and, but	
16	16	Лексико-грамматические упражнения по теме «Степени сравнения. прилагательных и наречий»	
17	17	История появления развития новых технологий в области кулинарии (молекулярные технологии).	
18	18	Защита проекта «Новые направления и технологии в кулинарии»	
19	19	Кухня «Fusion» как новое направление в кулинарии	
20	20	Лексико-грамматические упражнения, видовременные формы глагола активного и пассивного залога степени сравнения прилагательных и наречий, артиклей	
21	21	Ознакомительное чтение по теме «Новые технологии»	
22	22	Обобщающий урок	
		Тема 2.2. Математические действия, операции на иностранном языке	10
23	23	Введение в лексику количественные и порядковые числительные, чтение числительных	

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

24	24	Определение времени и часовые пояса. Практика диалога обмена мнениями	
25	25	Единицы измерения сырья	
26	26	Меры веса в англоязычных странах (футы, унции)	
27	27	Употребление и распознавание в речи предложений с конструкцией пассивного залога Present, Past и Future Simple Passive, построение предложений с опорой на образец	
28	28	Дробные числительные. Лексико-грамматические значения	
29	29	Калькуляция блюд, расчет сырья по приготовлению блюда	
30	30	Расчет количества сырья для приготовления нескольких порций блюд	
31	31	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий	
32	32	Контрольная работа по темам 1.2	
		Профессиональный модуль	132
		Тема 3.1 Продукты питания, способы кулинарной обработки	24
33	1	Ознакомительное чтение по теме «Значение пищи в жизни человека»	
34	2	Питательные вещества и их роль в жизни человека. Диалог расспрос.	
35	3	Распознавание и употребление глаголов времени Perfect (Present, Past, Future). Лексико-грамматические упражнения	
36	4	Диалог – расспрос по теме «Роль питания в жизни человека»	
37	5	Типы продуктов питания	
38	6	Просмотровое чтение «Продуктовые магазины и товары»	
39	7	Диалог пробуждения к действию «Закупка продуктов питания»	
40	8	Лексико-грамматические упражнения «Признаки глаголов времени Perfect (Present, Past, Future) активного и пассивного залога»	
41	9	Поисковое чтение по теме «Покупка специй на восточном базаре»	
42	10	Специи и их роль в питании человека	
43	11	Диалог-расспрос «Роль специй и добавок в питании»	
44	12	Эмульгаторы, стабилизаторы, загустители, усилители аромата и их роль в питании	
45	13	Ознакомительное чтение по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	
46	14	Лексико-грамматические упражнения по теме «Местоимения»	
47	15	Изучающее чтение «Разная еда, различные способы кулинарной обработки»	
48	16	Практика диалогической речи по теме «Разная еда, различные способы кулинарной обработки»	
49	17	Предложения с придаточными условиями (второй тип)	
50	18	Основные способы кулинарной обработки	
51	19	Особенности (преимущества и недостатки) способов приготовления пищи.	
52	20	Урок викторина: Что я знаю о способах кулинарной обработки	
53	21	Основные способы обработки рыбной и мясной продукции. Основные способы кулинарной обработки овощей и фруктов	
54	22	Виды теста и изделия из него. Введение лексики по теме	
55	23	Ознакомительное чтение «Продукты питания, способы кулинарной обработки».	
56	24	Защита проекта “ Продукты питания, способы кулинарной обработки ” контрольная работа	
		Тема 3.2 типы предприятия общественного питания	8
57	25	Классификация типов предприятий общественного питания	
58	26	Образование и употребление глаголов в Present, Past&Future Progressive	
59	27	На предприятия общественного питания в баре, ресторане, кафе, столовая, закусочная	
60	28	Систематизация знаний о словообразовании английских частей речи, в том числе существительных, глаголов, прилагательных и наречий	
61	29	Составление карты социологического опроса на предприятии общественного питания твоего региона	
62	30	Диалог-расспрос. диалог обмен мнениями “На предприятии общественного питания”	
63	31	Защита проекта «Предприятия общественного питания»	
64	32	Контрольная работа за семестр	
		Тема 3.3 Структура меню и рецепты блюд.	
65	33	Введение с лексике по теме «Структура меню»	
66	34	различные значения глагола to be.	

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

67	35	Ознакомительное чтение по теме «А-ля карт»	11
68	36	повелительное наклонение	
69	37	«Табльдот. Покупка комплексного обеда» диалог расспрос	
70	38	«Циклическое меню. Посещение студенческой столовой» монолог	
71	39	инфинитив и инфинитивный оборот	
72	40	Разработка меню	
73	41	Алкобольные и безалкогольные напитки	
74	42	Составление винной карты	
75	43	История происхождения вин	
76	44	Места производства вин, комбинации вин и блюд	
77	45	Защита проекта составление меню предприятий общепита	
78	46	Контрольная работа	
Пятый семестр			
79	47	Десертное меню. Ознакомление с лексикой по теме	
80	48	Аперитивы и диджестивы	
81	49	Составление технико-технологических карт приготовления блюд	
82	50	Сезонные предложения. Диалог-расспрос	
83	51	«Меню и рестораны быстрого питания» практика диалогической речи.	
84	52	«Составление меню современной пекарни» введение лексики	
85	53	Практика составления меню современной пекарни	
86	54	Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом	
86	55	Легенды ресторанного бизнеса (Бокюз, Мишлен). Поиск информации с использованием интернет ресурсов	
88	56	Информативное чтение по теме: «Характеристика вегетарианских блюд»	
89	57	Диалог-расспрос по теме «Вегетарианство»	
90	58	Рецептура закусочных блюд, салатов. Введение лексики по теме	
91	59	И составление технологических блюд	
92	60	Знакомство с рецептурой супов. Введение лексики по теме	
93	61	Составление технических карт супов	
94	62	Мясные и рыбные блюда. Введение лексики по теме	
95	63	Составление технических карт мясных и рыбных блюд	
96	64	Введение лексики по теме: виды кондитерских изделий	
97	65	Сырьё и приготовление мучных кондитерских изделий	
98	66	Ознакомительное чтение: десерт «Анна Павлова»	
99	67	Составление технологических карт: приготовления десертных блюд	
100	68	Ознакомительное чтение: «Блюда кавказской кухни».	
101	69	Ознакомительное чтение: «Блюда русской кухни»	
102	70	Урок викторина. Рецепты блюд русской и кавказской кухни	
Тема № 3.4 Кухня производственное помещения и оборудование 6 семестр			
103	1	Введение лексики по теме “Кухня, производственные помещения и оборудование”.	
104	2	Ознакомительное чтение по теме «Кухня, производственные помещения и оборудование»	
105	3	Самостоятельная работа по теме: “ Подготовка презентаций с использованием технических средств по теме: Кухня, производственные помещения и оборудование ”	
106	4	Горячий и его оборудование. Введение лексики	
107	5	Практика монологической речи. Перевод инструкций по работе с оборудованием с английского языка на русский	
108	6	Холодный цех и его оборудование	
109	7	Оборудование кондитерского цеха	
110	8	Защита проекта: «Моя идеальная кухня»	
Тема 3.5			
Кухонная , сервировочная и барная посуда			
111	9	Технология сервировки стола, введение лексики по теме. Кухонная сервировочная барная посуда. Ознакомительное чтение по теме.	
112	10	Предварительная сервировка стола. Диалог, расспрос по теме.	

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

113	11	Исполнительная сервировка стола. Диалог расспрос по теме.	
114	12	Сервировка праздничного стола	
115	13	Стилевые особенности сервировки стола «Авангарда»	
116	14	Стилевые особенности сервировки стола «Шеби-Шика»	
117	15	Стилевые особенности сервировки стола «Фристайла»	
118	16	Стилевые особенности сервировки стола «Викторианского»	
		Самостоятельная работа	
		Поиск информации с использованием интернет ресурсов «Стилевые особенности сервировки»	
		Тема 3.6	
		Система закупок и хранения.	
119	17	Введение лексики по теме «Что должен знать повар что бы предотвратить опасность пищевого отравления.	
120	18	Диалог расспрос « Правила закупки и хранение товаров»	
121	19	Лексико-грамматические упражнения по теме «Условные предложения»	
		Тема 3.7. Трудоустройство и карьерный рост выпускника-специалиста	
122	20	Анализ информации о рынке труда в глобальной сети интернет о трудоустройстве и возможностях карьерного роста	
123	21	Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения	
124	22	Профессиональные качества, навыки и умения специалиста. Презентация будущей специальности	
125	23	Систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I,II,III)	
126	24	« Почему я выбрал специальность поварское кондитерское дело»	
127	25	Практика диалогической речи. Как стать успешным в ресторанном бизнесе.	
128	26	Как написать резюме	
129	27	Письмо соискателя	
130	28	Лексико-грамматические упражнения «Видовременные формы глагола, пассивный залог»	
131	29	Диалог-расспрос «Беседа с работодателем»	
132	30	Контрольная работа «Написание делового письма резюме»	
		7 семестр	
		Тема 3.8 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	
133	31	«Особенности русской кухни» Введение лексики по теме.	
134	32	Ознакомительное чтение «Особенности русской кухни»	
135	33	Грамматические средства для выражения будущего времени.	
136	34	Блюда исконно-русской кухни.	
137	35	Исконно-русские кондитерские изделия. Традиционные русские десерты.	
138	36	Кухни народов населяющих Российскую Федерацию. Поиск информации с использованием интернет ресурсов.	
139	37	Особенности кухонь народов Северного Кавказа (блюда из мяса)	
140	38	Особенности кухонь народов Северного Кавказа (блюда из теста)	
141	39	Особенности кухонь народов Северного Кавказа (кондитерские изделия)	
142	40	Особенности региональной кухни (региональные продукты).	
143	41	Введение лексики по теме «Интернациональная кухня»	
144	42	«Как и что едят в США и Великобритании» информативное чтение.	
145	43	«Особенности питания американцев (кока-кола, кукурузные хлопья, газированная вода, хот доги)» ознакомительное чтение по теме	
146	44	«Британия – родина стейковой культуры» подготовка презентации с Интернет ресурсами	
147	45	«Особенности британской кухни» ознакомительное чтение	
148	46	«Что такое английский завтрак современного человека?» диалог обмен мнениями	
149	47	«Культура чаепития»	
150	48	«Рецепты приготовления чая в разных странах»	
151	49	«Что значит чай для британца»	
152	50	«Особенности приготовления кофе в разных странах , вкусы кофе»	
153	51	«Кухни европейских стран (Франция , Германия ...)»	
154	52		

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

		«Восточная кухня (Китай , Корея)»	
		Тема 3. 9 Обслуживание посетителей в ресторане	
155	53	Базовые правила этикета работника ресторанный бизнеса	
156	54	Диалог расспрос по теме «Обслуживание посетителей в ресторане»	
157	55	Ведение лексики по теме « Вкус и качество блюд» Проблемы и жалобы, ознакомительное чтение.	
158	56	Диалог рассуждение по теме «Проблемы и жалобы, ознакомительное чтение.»	
159	57	Лексика грамматические упражнения «Видо временные формы активного и пассивного залога»	
160	58	«Может ли сервис в ресторане быть совершенным, и как вести себя в случае жалоб.»	
161	59	Практика диалога обмена мнениями по теме «Может ли сервис в ресторане быть совершенным, и как вести себя в случае жалоб.»	
162	60	Написание делового письма «ответ на жалобу».	
163	61	Защита проекта «Перспективы развития поварского и кондитерского дела.»	
164	62	Дифференцированный зачёт	2