

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

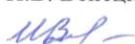
Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2018

Артем 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «**Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации**» разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчики:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия |
|-------------------------------------|---|--|
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель иностранного (английского) языка | И.В. Венецкая  |

Эксперты:

| Место работы | Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория | Инициалы, фамилия |
|--|---|--|
| КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» | Преподаватель иностранного (английского) языка | С.Н.Сысоева  |
| Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме | Преподаватель иностранного (английского) языка | Л.В. Преснякова  |

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой комиссии ООД филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме
Протокол № 14 от 12 мая 2020 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

 Л.Е. Ткаченко

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением

 М.С. Словицова

Методист
учебно – методической части

 Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)» | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 20 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 22 |
| 5. ГЛОССАРИЙ | 27 |
| 6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ | 30 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве вариативной дисциплины цикла ОП – «Общепрофессиональные дисциплины» для основной профессиональной образовательной программы **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, реализуемой в колледже.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации курсовой подготовки повышения квалификации кадров или их переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в вариативную часть цикла ОП – «Общепрофессиональные дисциплины».

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **овладение** иностранным языком как средством профессиональной коммуникации в устной и письменной формах;
- **формирование** специальных навыков и умений, необходимых для реализации коммуникативных намерений в профессиональной деятельности, в сфере межкультурного общения.

Задачи дисциплины:

- освоение иноязычной лексики, относящейся к сфере общественного питания и сервисного обслуживания;
- формирование умений иноязычного чтения текстов по специальности с целью выделения и фиксации потребительно значимой информации;
- развитие речевых умений говорения и аудирования в ситуациях профессиональной коммуникации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально-ориентированных текстов.

При изучении дисциплины решаются задачи, связанные с формированием профессиональной культуры и социализации личности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины заочной формы обучения:

Для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 26 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 145 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1. Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 171 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 26 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 26 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего) | 145 |
| В том числе: | |
| работа со словарями, справочниками и другими источниками информации | 65 |
| самостоятельная работа с текстом | 80 |
| творческие задания | |
| подготовка презентационных материалов | |
| <i>Аттестация проводится по рейтинговой технологии.</i> | |
| <i>Форма аттестации: другие формы контроля (контрольная работа),</i> | |
| <i>– дифференцированный зачет.</i> | |

2.2. Тематический план по дисциплине в разрезе модулей

| Наименование модулей и тем | Максимальная учебная нагрузка студента (час) | Аудиторная работа студента (час) | Внеаудиторная работа студента (час) |
|------------------------------------|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Модуль 1. Покупки | 15 | 10 | 5 |
| Тема 1.1 В супермаркете | 2 | 2 | |
| Тема 1.2 На восточном базаре | 4 | 2 | 2 |
| Тема 1.3 В овощном отделе | 2 | 2 | |
| Тема 1.4 Покупки в Британии | 5 | 2 | 3 |
| Тема 1.5 Покупки в США | 2 | 2 | |
| Модуль 2 | 15 | 10 | 5 |

| | | | |
|---|-----------|-----------|----------|
| В ресторане | | | |
| Тема 2.1 Московские рестораны | 2 | 2 | |
| Тема 2.2 Студенческая столовая | 4 | 2 | 2 |
| Тема 2.3 Кафе самообслуживания | 2 | 2 | |
| Тема 2.4 Еда и напитки | 2 | 2 | |
| Тема 2.5 Столовый этикет | 5 | 2 | 3 |
| Модуль 3 Как и что едят в США и Великобритании | 16 | 10 | 6 |
| Тема 3.1 Как питаются американцы? | 5 | 2 | 3 |
| Тема 3.2 Что едят англичане? | 2 | 2 | |
| Тема 3.3 Британская кухня | 5 | 2 | 3 |
| Тема 3.4 В пабе. | 2 | 2 | |
| Тема 3.5 Хорошие манеры для британцев и американцев | 2 | 2 | |
| Контрольная работа №1 | 2 | 2 | |
| Модуль 4 Русская кухня | 15 | 10 | 5 |
| Тема 4.1 Русская кухня | 5 | 2 | 3 |
| Тема 4.2 Фирменные блюда русской кухни | 4 | 2 | 2 |
| Тема 4.3 Меню ресторана «Русский стиль» | 2 | 2 | |
| Тема 4.4 Рыба в русской кухне. | 2 | 2 | |
| Тема 4.5 Из истории картофеля | 2 | 2 | |
| Модуль 5 Приготовление пищи | 22 | 14 | 8 |
| Тема 5.1 Приготовления к вечеринке | 2 | 2 | |
| Тема 5.2 Фондю | 2 | 2 | |
| Тема 5.3 Приготовление капустных роллов | 4 | 2 | 2 |
| Тема 5.4 За столом. | 2 | 2 | |
| Тема 5.5 Основные методы приготовления пищи | 4 | 2 | 2 |

| | | | |
|--|-----------|-----------|----------|
| Тема 5.6 Меры веса | 4 | 2 | 2 |
| Тема 5.7 Новые веяния в кулинарии. | 4 | 2 | 2 |
| Контрольная работа №2 | 2 | 2 | |
| Модуль 6 Обслуживание | 15 | 10 | 5 |
| Тема 6.1 Планирование меню | 2 | 2 | |
| Тема 6.2 Сервировка стола | 2 | 2 | |
| Тема 6.3 Выбор правильного вина | 4 | 2 | 2 |
| Тема 6.4 Подача вина в ресторане. Работа сомелье | 5 | 2 | 3 |
| Тема 6.5 Прием гостей | 2 | 2 | |
| Модуль 7 Моя профессия - повар | 16 | 10 | 6 |
| Тема 7.1 Профессия повара | 2 | 2 | |
| Тема 7.2 Безопасность питания | 4 | 2 | 2 |
| Тема 7.3 Истории знаменитых поваров | 2 | 2 | |
| Тема 7.4 Путь к профессии | 4 | 2 | 2 |
| Тема 7.5 Заполнение анкеты | 4 | 2 | 2 |
| Контрольная работа №3 | 2 | 2 | |
| Модуль 8 Здоровое питание | 22 | 14 | 8 |
| Тема 8.1 Питание для здоровья | 2 | 2 | |
| Тема 8.2 Вегетарианство | 4 | 2 | 2 |
| Тема 8.3 Советы по здоровому питанию | 5 | 2 | 3 |
| Тема 8.4 Калории | 2 | 2 | |
| Тема 8.5 Диета | 2 | 2 | |
| Тема 8.6 Морепродукты | 5 | 2 | 3 |
| Тема 8.7 Витамины и минералы | 2 | 2 | |
| Модуль 9 Устройство на работу | 12 | 8 | 4 |
| Тема 9.1 Персонал предприятий общественного питания | 4 | 2 | 2 |

| | | | |
|---|------------|------------|-----------|
| Тема 9.2 Резюме | 4 | 2 | 2 |
| Тема 9.3 Заявление о приеме на работу | 2 | 2 | |
| Тема 9.4 Собеседование при приеме на работу | 2 | 2 | |
| Модуль 10 Виды обслуживания клиентов | 15 | 10 | 5 |
| Тема 10.1 Типы ресторанного обслуживания | 4 | 2 | 2 |
| Тема 10.2 Ресторанное обслуживание в России | 2 | 2 | |
| Тема 10.3 Ресторанное обслуживание в США | 2 | 2 | |
| Тема 10.4 Ресторанное обслуживание в г. Артеме | 5 | 2 | 3 |
| Тема 10.5 Оценка качества обслуживания | 2 | 2 | |
| Зачетное занятие | 2 | 2 | |
| | 171 | 114 | 57 |

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык (английский) в сфере профессиональной коммуникации»

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы | Объём часов | Уровень освоения |
|------------------------------------|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Модуль 1. Покупки | | 10 | |
| Тема 1.1 В супермаркете | Практическое занятие №1 Отработка лексики по теме. Чтение и перевод текста по данной теме Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 1.2 На восточном базаре | Практическое занятие №2 Активизация лексического материала через выполнение различных видов упражнений. Обсуждение текста по данной теме. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Освоение лексики. Выполнение | 2 | 3 |

| | | | |
|-----------------------------------|--|-----------|-------|
| | заданий по тексту. | | |
| Тема 1.3 В овощном отделе | Практическое занятие №3 Дискуссия по теме занятия. Лексика темы. Чтение и перевод текста. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 1.4 Покупки в Британии | Практическое занятие №4 Лексика темы. Чтение и обсуждение текста по вопросам учебника. Выполнение лексических и грамматических упражнений. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Подготовка презентации «Покупки продуктов питания» | 3 | 3 |
| Тема 1.5 Покупки в США | Практическое занятие №5 Лексика по теме. Чтение и перевод текста по данной теме. Выполнение упражнений. Выполнение заданий преподавателя по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Модуль 2 В ресторане | | 10 | |
| Тема 2.1 Московские рестораны | Практическое занятие №6 Лексика по теме. Объяснение атмосферы ресторана. Прослушивание диалога “Where is it?” Выполнение заданий по учебному пособию. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 2.2 Студенческая столовая | Практическое занятие №7 Чтение и обсуждение текста. Выполнение лексических и грамматических упражнений учебного пособия. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Пересказ текста, подготовка к диалогу | 2 | 3 |
| Тема 2.3 Кафе самообслуживания | Практическое занятие №8 Просмотр презентации. Чтение текста. Лексика темы. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 2.4 Еда и напитки | Практическое занятие №9 Заказ напитков и закусок в ресторане. Лексика темы. Просьбы и предложения с Would you like? Аудирование “How much is that?”. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |

| | | | |
|---|--|-----------|-------|
| Тема 2.5 Столовый этикет | Практическое занятие №10 Чтение и перевод текста. Правила поведения за столом. Лексика по теме. Составление диалогов. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Составление таблицы «Правила поведения за столом». | 3 | 3 |
| Модуль 3 Как и что едят в США и Великобритании | | 10 | |
| Тема 3.1 Как питаются американцы? | Практическое занятие №11 Лексика темы. Работа с текстом: чтение, перевод, ответы на вопросы по тексту. Составление сообщения о традициях питания американцев | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Подготовка презентации по теме «Традиции питания США». | 3 | 3 |
| Тема 3.2 Что едят англичане? | Практическое занятие №12 Названия продуктов и блюд. Аудирование по теме. Лексика по теме. Практика речи: пересказ текста | 2 | 1,2,3 |
| Тема 3.3 Британская кухня | Практическое занятие №13 Решение кроссвордов по теме. Работа с презентацией по данной теме. Чтение и выполнение упражнений по учебному пособию. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка презентации по теме «Британская кухня». | | |
| Тема 3.4 В пабе. | Практическое занятие № 14 Лексика по теме. Составление диалогов - дискуссия по теме. Работа с упражнениями из учебного пособия. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 3.5 Хорошие манеры для британцев и американцев | Практическое занятие №15 Лексика темы. Чтение текста, выполнение упражнений по учебному пособию. Ролевая игра – в ресторане. | 2 | 1,2,3 |
| | Контрольная работа №1 | 2 | 3 |
| Модуль 4 | | 10 | |

| | | | |
|--|--|-----------|-------|
| Русская кухня | | | |
| Тема 4.1 Русская кухня | Практическое занятие №16 Выполнение предтекстовых упражнений. Ознакомление с текстом, с лексикой по теме. Ответы на вопросы по тексту. Выполнение лексических и грамматических упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Подготовка презентации по теме «Русская кухня». | 3 | 3 |
| Тема 4.2 Фирменные блюда русской кухни | Практическое занятие №17 Дискуссия по теме, организация полилога. Закрепление знаний по теме путем чтения и понимания текстов. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Составление рецептов традиционных блюд русской кухни. | 2 | 3 |
| Тема 4.3 Меню ресторана «Русский стиль» | Практическое занятие №18 Лексика темы. Просмотр и работа по презентации. Составление диалогов. Выполнение лексических и грамматических упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 4.4 Рыба в русской кухне. | Практическое занятие №19 Чтение и перевод текста по теме, выполнение упражнений учебного пособия. Лексика темы. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 4.5 Из истории картофеля | Практическое занятие №20 Работа с текстом: чтение, перевод и выполнение упражнений. Лексика темы. | 2 | 1,2,3 |
| Модуль 5 Приготовление пищи | | 14 | |
| Тема 5.1 Приготовления к вечеринке | Практическое занятие №21 Лексика по теме, пересказ текста, выполнение упражнений пособия. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 5.2 Фондю | Практическое занятие №22 Предтекстовые упражнения, лексика темы, чтение и перевод текста. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 5.3 Приготовление капустных роллов | Практическое занятие №23 Чтение и перевод текста по теме. Активизация лексики в речи путем выполнения упражнений. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 9. | 2 | 3 |

| | | | |
|--|---|-----------|-------|
| | Составление кроссворда с использованием изученной лексики. | | |
| Тема 5.4 За столом. | Практическое занятие №24 Чтение и перевод диалогов. Активизация лексики. Практика речи: диалоги по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 5.5 Основные методы приготовления пищи | Практическое занятие №25 Лексика речи. Способы приготовления пищи. Упражнения на закрепление материала из учебного пособия. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 10. Подготовка презентации по теме «Способы приготовления пищи» | 2 | 3 |
| Тема 5.6 Меры веса | Практическое занятие №26 Соотношение мер веса в России и Великобритании. Перевод с русского на английский язык. Лексика темы. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 11. Составление таблицы соответствия мер и весов. | 2 | 3 |
| Тема 5.7 Новые веяния в кулинарии. | Практическое занятие №27 Лексика темы. Чтение и перевод текста. Выполнение лексических и грамматических упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 12. Перевод текста. Подготовка пересказа. | 2 | 3 |
| | Контрольная работа №2 | 2 | 3 |
| Модуль 6 Обслуживание | | 10 | |
| Тема 6.1 Планирование меню | Практическое занятие №28 Лексика темы. Виды баров. Выполнение упражнений пособия | 2 | 1,2,3 |
| Тема 6.2 Сервировка стола | Практическое занятие №29 Презентации по теме «Бар», полилог по данной теме в виде ролевой игры. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 6.3 Выбор правильного вина | Практическое занятие №30 Чтение текста. Лексика по теме. Практика речи: Дискуссия по теме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 13. Заучивание лексики. Выполнение упражнений. | 2 | 3 |

| | | | |
|--|--|---|-------|
| Тема 6.4 Подача вина в ресторане. Работа сомелье | Практическое занятие №31 Лексика темы. Чтение и перевод текста. выполнение послетекстовых упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 14. Выполнение заданий к тексту. | 3 | 3 |
| Тема 6.5 Прием гостей | Практическое занятие №32 Работа с текстом. Чтение, перевод, выполнение лексических и грамматических упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| Модуль 7 Моя профессия - повар | | | |
| Тема 7.1 Профессия повара | Практическое занятие №33 Персонал ресторана. Функции повара. Лексика темы. Аудирование “How to do it right”. Практика речи: диалоги по теме | 2 | 1,2,3 |
| Тема 7.2 Безопасность питания | Практическое занятие №34 Правила приготовления пищи. Обеспечение безопасности продуктов питания. Лексика темы. Выполнение лексических и грамматических упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 15. Выполнение упражнений. Работа со словарем. | 2 | 3 |
| Тема 7.3 Истории знаменитых поваров | Практическое занятие №35 Чтение и перевод текста. Выполнение упражнений по учебному пособию. Практика речи: составление сообщений о знаменитых поварах. Аудирование по теме. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 7.4 Путь к профессии | Практическое занятие №36 Лексика темы. Чтение текста по теме. Выполнение упражнений пособия. Презентация по теме. Практика речи: диалог по теме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 16. Написание сообщения о своей будущей профессии. | 2 | 3 |
| Тема 7.5 Заполнение анкеты | Практическое занятие №37 Аудирование по теме. заполнение анкеты. Выполнение грамматических и лексических упражнений по теме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 17. | 2 | 3 |

| | | | |
|--|---|-----------|-------|
| | Заучивание лексики и фраз по теме. Чтение и перевод текста. | | |
| | Контрольная работа №3 | 2 | 3 |
| Модуль 8 Здоровое питание | | 14 | |
| Тема 8.1 Питание для здоровья | Практическое занятие №38 Правила здорового образа жизни. Лексика темы. Чтение и перевод текста, Работа с кроссвордами. Практика речи: монолог –пересказ текста. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 8.2 Вегетарианство | Практическое занятие №39 Виды вегетарианства. Вегетарианские блюда. Вегетарианское меню. Дискуссия по данной теме. Лексика темы. Практика речи: диалог с посетителем. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 18. Составление вегетарианского меню. | 2 | 3 |
| Тема 8.3 Советы по здоровому питанию | Практическое занятие №40 Составление таблицы с советами по здоровому питанию. Лексика по данной теме. Практика речи: полилог по теме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 19. Подготовка ответов на вопросы. Чтение и перевод лексики и текста. | 3 | 3 |
| Тема 8.4 Калории | Практическое занятие №41 Изучение таблицы калорийности продуктов. Чтение и перевод текста. Выполнение грамматических и лексических упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 8.5 Диета | Практическое занятие №42 Виды диет. Лексика темы. Чтение и обсуждение текста. Выполнение лексических и грамматических упражнений. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 8.6 Морепродукты | Практическое занятие №43 Лексика темы. Составление кроссворда с новой лексикой. Выполнение упражнений на отработку новой лексики. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 20. | 3 | 3 |

| | | | |
|--|---|-----------|-------|
| | Чтение и перевод текста. Презентация по теме «Дары моря» | | |
| Тема 8.7 Витамины и минералы | Практическое занятие №44 Чтение текста, перевод, беседа по учебному материалу. Лексика по теме. Практика речи: монолог. | 2 | 1,2,3 |
| Модуль 9 Устройство на работу | | 8 | |
| Тема 9.1 Персонал предприятий общественного питания | Практическое занятие №45 Лексика темы. Функции и обязанности персонала ресторана. Чтение текста, выполнение упражнений учебного пособия. Практика речи: диалог – посетитель – официант. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 21. Заучивание фраз и лексики. Подготовка презентации по теме «Персонал предприятий общепита». | 2 | 3 |
| Тема 9.2 Резюме | Практическое занятие №46 Виды резюме. Основы написания резюме. Лексика темы. Чтение и работа с образцами резюме. Аудирование “Writing your CV”. Написание резюме. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 22. Написание резюме. | 2 | 3 |
| Тема 9.3 Заявление о приеме на работу | Практическое занятие №47 Объявления о приеме на работу. Правила написания письма-заявления на вакантную должность. Лексика по теме. Аудирование “Writing a covering letter”. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 9.4 Собеседование при приеме на работу | Практическое занятие №48 Интервью при приеме на работу. Внешний вид и правила поведения на собеседовании. Работа с текстом “Presenting yourself at an interview”. Практика речи: интервью при приеме на работу. | 2 | 1,2,3 |
| Модуль 10 Виды обслуживания клиентов | | 10 | |
| Тема 10.1 Типы ресторанного обслуживания | Практическое занятие №49 Критерии оценки ресторанов, лексика темы, выполнение упражнений пособия. Практика речи: дискуссия. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 23. Заучивание фраз. Выполнение | 2 | 3 |

| | | | |
|--|---|------------|----------|
| | упражнений. | | |
| Тема 10.2 Ресторанное обслуживание в России | Практическое занятие №50 Лексика темы. Чтение текста и перевод. Сравнение ресторанов Франции, США, России. Практика речи: полилог. | 2 | 1,2,3 |
| Тема 10.3 Ресторанное обслуживание в США | Практическое занятие №51 Особенности предприятий общественного питания США. Лексика темы. Чтение текста. Работа с заданиями пособия. Практика речи: диалог | 2 | 1,2,3 |
| Тема 10.4 Ресторанное обслуживание в г.Артеме | Практическое занятие №52 Лексика по теме. Выполнение лексических и грамматических упражнений. Презентация по теме. Практика речи: сообщения о предприятиях общественного питания Артема. | 2 | 1,2,3 |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа № 24. Презентация по теме «Рестораны г. Артема». | 3 | 3 |
| Тема 10.5 Оценка качества обслуживания | Практическое занятие №53 Виды продукции. Лексика темы. Чтение и перевод текста, выполнение упражнений по теме. Практика речи: монолог. | 2 | 1,2,3 |
| | Зачетное занятие | 2 | 3 |
| Итого: | | 171 | |
| В т.ч.: | | | |
| Практические занятия | | 106 | |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | | 57 | |
| Контрольные работы | | 6 | |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |

2.4. Внеаудиторная самостоятельная работа

Самостоятельная работа студента, в т.ч. внеаудиторная самостоятельная работа студентов, составляет не менее 50% от общей обязательной нагрузки студента и является важнейшим компонентом образовательного процесса, формирующего личность студента, его мировоззрение и культуру поведения, развивающим его способности к самообучению и повышению своего профессионального уровня.

Цели самостоятельной работы – формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям,

тренингам, деловым и ролевым обучающим играм, к зачету, в выполнении домашнего задания, в написании различных видов деловых писем, подготовке презентаций и доклада по ним.

Тематика самостоятельной работы носит профессионально-ориентированный характер и непосредственно связана с вопросами, изучаемыми по дисциплине. Тематика самостоятельной работы представлена в таблице 2.

Таблица 2. Тематика самостоятельной работы

| Учебно-образовательный модуль | Тематика самостоятельных работ | Рекомендуется для области знаний (семестры) | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Модуль 1. Покупки | | | | | |
| Тема 1.2 На восточном базаре | Освоение лексики. Выполнение заданий по тексту | * | | | |
| Тема 1.4 Покупки в Британии | Подготовка презентации «Покупки продуктов питания» | * | | | |
| Модуль 2 В ресторане | | | | | |
| Тема 2.2 Студенческая столовая | Пересказ текста, подготовка к диалогу. | * | | | |
| Тема 2.5 Столовый этикет | Составление таблицы «Правила поведения за столом» | * | | | |
| Модуль 3 Как и что едят в США и Великобритании | | | | | |
| Тема 3.1 Как питаются американцы? | Подготовка презентации по теме «Традиции питания США» | * | | | |
| Тема 3.3 Британская кухня | Подготовка презентации по данной теме. | * | | | |
| Модуль 4 Русская кухня | | | | | |
| Тема 4.1 Русская кухня | Подготовка презентации по теме «Русская кухня» | | * | | |
| Тема 4.2 Фирменные блюда русской кухни | Составление рецептов традиционных блюд русской кухни | | * | | |
| Модуль 5 Приготовление пищи | | | | | |
| Тема 5.3 Приготовление капустных роллов | Составление кроссворда с использованием изученной лексики | | * | | |
| Тема 5.5 Основные методы приготовления пищи | Подготовка презентации по теме | | * | | |
| Тема 5.6 Меры веса | Составление таблицы соответствия мер и весов | | * | | |
| Тема 5.7 Новые веяния в кулинарии. | Перевод текста. Подготовка пересказа. | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|
| Модуль 6 Обслуживание | | | | | |
| Тема 6.3 Выбор правильного вина | Заучивание лексики, выполнение упражнений. | | | * | |
| Тема 6.4 Подача вина в ресторане. Работа сомелье | Выполнение заданий к тексту. | | | * | |
| Модуль 7 Моя профессия - повар | | | | | |
| Тема 7.2 Безопасность питания | Выполнение упражнений. Работа со словарем. | | | * | |
| Тема 7.4 Путь к профессии | Написание сообщения о своей будущей профессии | | | * | |
| Тема 7.5 Заполнение анкеты | Заучивание лексики и фраз по теме. Чтение и перевод теста | | | * | |
| Модуль 8 Здоровое питание | | | | | |
| Тема 8.2 Вегетарианство | Составление вегетарианского меню. | | | | * |
| Тема 8.3 Советы по здоровому питанию | Подготовка ответов на вопросы. Чтение и перевод лексики и текста | | | | * |
| Тема 8.6 Морепродукты | Чтение и перевод текста. Презентация по теме «Дары моря» | | | | * |
| Модуль 9 Устройство на работу | | | | | |
| Тема 9.1 Персонал предприятий общественного питания | Заучивание фраз и лексики. Подготовка презентации по теме «Персонал предприятий общепита» | | | | * |
| Тема 9.2 Резюме | Написание резюме. | | | | * |
| Модуль 10 Виды обслуживания клиентов | | | | | |
| Тема 10.1 Типы ресторанного обслуживания | Заучивание фраз. Выполнение упражнений | | | | * |
| Тема 10.4 Ресторанное обслуживание в г.Артеме | Презентация по теме «Рестораны г. Артема» | | | | * |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка, лингафонного кабинета и лаборатории информационно-коммуникационных технологий.

1. Кабинет иностранного языка

Оборудование учебного кабинета:

- учебные наглядные пособия по иностранному языку;
- справочная литература.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2. Лингафонный кабинет

Оборудование кабинета:

- рабочие места для студентов, оснащенные аудиовизуальным оборудованием (компьютеры, наушники);
- рабочее место преподавателя, оснащенные аудиовизуальным оборудованием (компьютеры, наушники);
- мультимедиапроектор.

3. Лаборатория информационно-коммуникационных технологий

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

| | |
|--|---|
| https://book.ru/book/936236 (основная литература) | Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар» / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. |
| https://book.ru/book/932751 (основная литература) | Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Воскобойникова Т.А. — Москва : КноРус, 2020. - 286 с. - (СПО). |
| https://biblio-online.ru/bcode/442373 (дополнительная литература) | Иванова О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельного изучения / О.Ф. Иванова. — М.: Юрайт, 2019. — 352 с. |
| https://biblio-online.ru/bcode/430572 (дополнительная литература) | Гуреев В.А. Английский язык. Грамматика (b2): профессионального образования / В.А. Гуреев. - М.: Юрайт, 2019. - 184 с. - (Профессиональное образование). |
| https://biblio-online.ru/bcode/427572 (дополнительная литература) | Полубиченко Л. В. Английский язык для колледжей профессионального образования / А.С. Изволенская, Е.А. Полубиченко. - М.: Юрайт, 2019. - 184 с. - (Профессиональное образование). |
| https://biblio-online.ru/bcode/437254 (дополнительная литература) | Невзорова Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для профессионального образования / Г.Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. - 2-е издание. - М.: Юрайт, 2019. - 184 с. |

Основная литература:

1. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — <https://book.ru/book/936236>

2. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. - Москва: КноРус, 2020. - 286 с. - (СПО). <https://book.ru/book/932751>

Дополнительная литература:

1. Иванова О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (в1 - в2): учебное пособие для среднего профессионального образования /О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — М.: Юрайт, 2019. — 352 с. <https://biblio-online.ru/bcode/442373>

2. Гуреев В.А. Английский язык. Грамматика (b2): учебник и практикум для среднего профессионального образования /В.А. Гуреев. - М.: Юрайт, 2019. - 294 с. - (Профессиональное образование). <https://biblio-online.ru/bcode/430572>

3. Полубиченко Л. В. Английский язык для колледжей (a2-b2): учебное пособие для среднего профессионального образования /А.С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. - М.: Юрайт, 2019.- 184 с.- (Профессиональное образование) <https://biblio-online.ru/bcode/427572>

4. Невзорова Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования /Г.Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. - 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. - 213 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437254>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса по дисциплине

Венецкая Ирина Владимировна, окончила УГПИ, в 1981 году. Квалификация: Учитель а/я и ф/я средней школы. Стаж работы – 18 лет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Таблица 3. Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Умения: | |
| вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; | Текущий и промежуточный контроль. Выполнение практических заданий, домашней работы, индивидуальных творческих заданий (составление монологов и диалогов по темам, устных и письменных презентаций). |

| | |
|---|--|
| | |
| работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке. | Текущий и промежуточный контроль. Выполнение практических заданий, домашней работы, индивидуальных творческих заданий (написание различных видов деловых писем, перевод со словарем профессионально-ориентированных текстов, заполнение рабочей документации сферы общественного питания, составления меню для различных видов мероприятий и пр.). |
| Знания: | |
| лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; различные виды речевой деятельности и формы речи; источники профессиональной информации на иностранном языке; техники перевода профессионально-ориентированных текстов. | Текущий и промежуточный контроль. Тестирование на знание грамматики и лексики, выполнение лексических и грамматических упражнений, домашней работы, индивидуальных творческих заданий с использованием различных источников профессиональной информации. Выполнение практических и индивидуальных творческих заданий (написание разного рода деловых писем, составление монологов и диалогов, перевод профессионально-ориентированных текстов) |

4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 4. Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | владение профессиональной культурой языка, выбор и применение методов и способов выполнения индивидуальных заданий; решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; умение объяснять изученные лексические и грамматические явления; | Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов выполнения поставленной задачи, объективная оценка своей работы, самоанализ и коррекция результатов собственной работы; навыки составления сообщений на заданную тему, презентаций по пройденному и дополнительному материалу;</p> | <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе проведения учебно-воспитательных занятий</p> |
| <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> | <p>навыки анализа и выбора оптимальной стратегии поведения в неординарной ситуации; умение вести беседу, поддержать разговор; выбор стиля беседы, применение необходимой лексики;</p> | <p>Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p>оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного развития</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного обеспечения</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий</p> |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, умение работать в коллективе, эффективно общаться с членами команды;</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p> |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | | | | | | | | | |
| 1.3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 1.4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 1.5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 1.6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 1.7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 1.8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 1.9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | | | | * | * | * | * | * | * |
| 2. | Дисциплинарные компетенции (знания, умения) | | | | | | | | | | |
| 2.1 | знания: | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения; | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 2.1.2 | различные виды речевой деятельности и формы речи; | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 2.1.3 | источники профессиональной информации на иностранном языке; | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| | техники перевода профессионально-ориентированных текстов. | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 2.2 | умения: | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| 2.2.2 | работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |

Таблица 7. Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

| № п/п | Виды работ | Всего баллов 100 | | | |
|---------------|------------------------|---|-------------|--|-------------|
| | | Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя) | | Семестровая аттестация от 60 до 100 баллов (9-16 неделя) | |
| | | Знания, умения | компетенции | Знания, умения | компетенции |
| 1 | Работа на уроке | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 2 | Конспект | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 3 | Индивидуальные задания | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 4 | д.ф.к./зачет | | | 20 | 20 |
| 5 | Посещаемость | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 6 | Творческая работа | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Итого: | | 40 | | 60 | |

Таблица 8. Таблица перевода баллов в традиционную систему оценивания.

| Сумма баллов | Оценка |
|----------------|---------------------|
| ниже 61 балла | не зачтено |
| ниже 61 балла | неудовлетворительно |
| 61 - 75 баллов | удовлетворительно |
| 76 - 90 баллов | хорошо |
| 91 и выше | отлично |

5. ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ, ИЗУЧАЕМЫХ В ДИСЦИПЛИНЕ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

- Almond – миндаль.
- Amaretto – маленькое миндальное печенье.
- Anchovi – анчоус- маленькая вкусная рыбка.
- Basil – базилик.
- Barmen – бармен.
- Bacon and eggs – яичница с беконом.
- Beans – бобы.
- Beet – свёкла.
- Bun – булочка.
- Beef - говядина.
- Cake – торт.
- Cheese – сыр.
- Carrot – морковь.
- Cut – резать.
- Cutlery – ножи, ложки, вилки.
- Chicken – цыплёнок.
- Chop – отбивная котлета.
- Cream – сливки.
- Coffee – кофе.
- China – посуда.
- Duck – утка.
- Dish – блюдо.
- Dills – маленькие огурчики.

Eggs – яйца.
Éclair - эклер.
Escalope – тонкий ломтик мяса.
Egg-plant – баклажан.
Entrecote – антрекот.
Fruit puree – фруктовое пюре.
Fruits – фрукты.
Fishmonger – рыбный магазин.
Fresh-frozen fish – свежемороженая рыба.
Foodstuffs – продукты.
Flour – мука.
Game – дичь.
Grapes – виноград.
Gooseberries – крыжовник.
Grill – гриль.
Ground – молотый.
Grated – тёртый.
Green peas – зелёный горошек.
Herring – сельдь.
Horse radish – хрен.
Highball – коктейль из крепкого напитка.
Head chef – шеф-повар.
Heavy meals – обильная еда.
Headwaiter – метрдотель.
Hors d'oeuvre – закуска.
Kitchen hand – кухонный рабочий.
Kipper – копчёная сельдь.
Kettle – чайник.
Live fish – живая рыба.
Lobster – омар.
Lemon – лимон.
Leek – лук – порей.
Lettuce – салат
Liver pate – печёночный паштет.
Macaroni – макароны.
Meat salad – мясной салат.
Meat – мясо.
Milk – молоко.
Mushrooms – грибы.
Mustard – горчица.
Mutton – баранина.
Muffins – круглые булочки.
Mayonnaise – майонез.
Marinade – маринад.
Marzipan – марципан.
Nutmeg – мускатный орех.
Napkin – салфетка.
Onions – лук.
Orange - апельсин.
Olive oil – оливковое масло.
Olives – оливки.
Omelet – омлет.
Oysters – устрицы.

Paprika – паприка.
Parmesan – пармезан.
Pizza – пицца.
Porridge – овсяная каша.
Potato – картофель.
Pumpkin – тыква.
Parsley – петрушка.
Pepper – перец.
Pineapple – ананас.
Pike – щука.
Ravioli – равиоли.
Risotto – ризотто.
Rye bread – ржаной хлеб.
Ripe – спелый.
Salami – салями.
Sandwich – бутерброд.
Scallop – гребешок.
Seafood – морепродукты.
Spaghetti – спагетти.
Spice – приправа.
Stock – бульон.
Salted cabbage – квашенная капуста.
Salt – соль.
Sweet cherries – черешня.
Sheat-fish – сом.
Shrimp – креветка.
Sausage – колбаса.
Salmon – сёмга.
Squids – кальмары.
Staff – штат.
Tart – пирог.
Tonic – тоник.
Tableware – приборы для сервировки стола.
Tomato – помидоры.
Turkey – индейка.
Tea – чай.
Table-cloth – скатерть.
Veal – телятина.
Vinegar – уксус.
Wine – вино.
White bread – белый хлеб.
Yeast – дрожжи.

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

| |
|--|
| № изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением: |
|--|

БЫЛО:

СТАЛО:

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

