

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
федерального государственного автономного образовательного  
учреждения высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 02.12.2025  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Иностранный язык в профессиональной деятельности"**

---

(наименование дисциплины)

**Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2026 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

*название дисциплины*

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

понимать тексты на базовые профессиональные темы;

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности входит в Общий гуманитарный и социально-экономический цикл Профессиональной подготовки.

### **1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

особенности произношения

правила чтения текстов профессиональной направленности

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:**

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

особенности произношения

правила чтения текстов профессиональной направленности

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:**

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

понимать тексты на базовые профессиональные темы;

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке

Владение лексическим и грамматическим минимумом

Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме

Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.

Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.

Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.

Уместное использование лексических единиц и грамматических структур

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 184 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		3	4	5	6	7	
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	150	30	30	30	30	30	
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
практические занятия (если предусмотрено)	150	30	30	30	30	30	
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	22	4	6	6	6	-	
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-	-	-	-	
Часов на контроль:	12	-	-	-	-	12	
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Др	ЗаО	Др	ЗаО	Эк	
<b>Общая трудоемкость</b> час	184	34	36	36	36	42	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
<b>Раздел 1 Российская Федерация.</b>	<b>14</b>	
Российская Федерация.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Традиции. Масленица. Блины.	Пр	2
Времена активного залога (обобщение).	Пр	2
Москва. Отдел питания в отеле.	Пр	2
Известные люди России в профессии.	Пр	2
Деловой английский: Встреча с иностранцем. Бизнес ланч.	Пр	2
Согласование времен Косвенная речь повествовательных, повелительных и вопросительных предложений.	Пр	2
<b>Раздел 2 Великобритания.</b>	<b>20</b>	
Географическое положение и климат Объединенного королевства.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Лондон. Рестораны.	Пр	2
Обычаи и традиции. Традиционный завтрак.	Пр	2
Национальная кухня.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Образование. Университеты Оксфорд и Кембридж.	Пр	2
Страдательный залог группы Simple. Continuous. Perfect.	Пр	2
Здоровое питание.	Пр	2
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	4
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
<b>Раздел 3 США. Канада.</b>	<b>36</b>	
США. Рестораны быстрого питания.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Повседневная жизнь в США. Традиционные приемы пищи.	Пр	2
Причастие I и Причастие II Повторение.	Пр	2
Канада. Путешествие по стране.	Пр	2
Национальная кухня в Канаде.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Австралия. В столовой.	Пр	2

Национальная кухня Австралии. модальные глаголы.	Пр	2
	Пр	2
Страны Востока. Национальная кухня.	Пр	2
Национальная кухня стран Южной Америки.	Пр	2
	Пр	2
Условные предложения.		
Лексический материал по теме.		
Деловой английский: в аэропорту. Прохождение таможенного контроля.	Пр	2
Путешествия. Гастрономический тур.	Пр	2
Моя будущая профессия - повар.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Лексико-грамматический контроль.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
<b>Раздел 4 Заведения общественного питания.</b>	<b>36</b>	
Заведения общественного питания. В ресторане.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
В столовой.	Пр	2
Времена активного и пассивного залогов.	Пр	2
Персонал. Работники кухни.	Пр	2
Моя профессия – повар.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Работники зала. Обязанности.	Пр	2
Сервировка стола.	Пр	2
Форма. Личная гигиена. Требования.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Модальные глаголы. Правила гигиены.	Пр	2
Кухня. Планировка.	Пр	2
Холодный \ горячий цех. Зоны хранения.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Инфинитив. Устойчивые выражения с инфинитивом.	Пр	2
Основное оборудование кухни.	Пр	2
Посуда. Её разновидности.	Пр	2
Контроль- лексико-грамматический.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
<b>Раздел 5 Продукты питания. Кухни мира.</b>	<b>36</b>	
Продукты питания. Категории.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Сбалансированное питание.	Пр	2
Методы приготовления пищи.	Пр	2
Рецепты.	Пр	2
Национальная кухня. Кухни мира.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
Экзотическая кухня.	Пр	2
Национальная русская кухня.	Пр	2

Меню. Виды меню.	Пр	2
Условные предложения. Смешанные случаи.	Пр	2
Лексический материал по теме.		
В ресторане. Бронирование столика по телефону.	Пр	2
Сервировка стола. Подача блюд.	Пр	2
Бар. Напитки.	Пр	2
Неопределенно-личные местоимения.	Пр	2
Решение конфликтных ситуаций.	Пр	2
Контроль лексических и грамматических навыков.	Пр	2
Самостоятельная работа студента	СР	6
Работа с учебной и дополнительной литературой. Работа с электронными ресурсами, с библиотечной информацией.		
<b>Раздел 6 Франчайзинг. Бухучет в общественном питании.</b>	<b>42</b>	
Обслуживание при особых случаях. Основные понятия. Обзор группы Простых времен.	Пр	3
Фразовые глаголы в системе обслуживания. Активизация лексических единиц.	Пр	2
Подготовка к торжеству. Причастие 1,2.	Пр	2
Обслуживание банкета. Модальные глаголы.	Пр	2
Франчайзинг. Основные понятия.	Пр	2
Особенности франчайзинга.	Пр	2
Франчайзинг в России. Условные предложения.	Пр	2
Экономика общественного питания. Основные понятия.	Пр	3
Методы оплаты и валюта. Развитие диалогической и монологической речи.	Пр	2
Бухгалтерский учет в системе общественного питания.	Пр	2
Бухгалтерский учет в системе общественного питания.	Пр	2
Согласование времен.	Пр	2
Согласование времен.	Пр	2
Закрепление лексического материала.	Пр	2
Экзамен	Эк	12

\* - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)</p>	<p>Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Карпова Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей : Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 311 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/951955>
2. Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 216 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/951671>
3. Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение: тесты : Учебно-практическое пособие. - Москва: КноРус, 2023. - 286 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/949195>
4. Свешникова Н.А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2023. - 294 с. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/948709>
5. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для спо. - Москва: Юрайт, 2024. - 213 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/539497>

##### Дополнительные источники:

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

*Методические материалы для обучающихся*

Формирование содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов:

учет возрастных особенностей обучающихся,  
практическая направленность обучения;  
дифференцированный и индивидуальный подход  
формирование знаний, которые обеспечат обучающимся колледжа успешную адаптацию к профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа не предусмотрена. Учебно-методические материалы размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

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

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

*Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины*

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.

<p>Умения:  понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>
<p>Практический опыт:  Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке  Владение лексическим и грамматическим минимумом  Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме  Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.  Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.  Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.  Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

## 7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).