

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК)

2025

РАССМОТРЕНА  
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.  
Председатель МС   
Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНА  
цикловой методической комиссией  
общеобразовательных дисциплин  
протокол № 6 от 21.01.2025 г.

Председатель  Догадкина Е.А.

Автор: Исакова Н.В.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО  
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ОГБПОУ «КТЭК» от 12.02.2025 г.  
№ 72 /п

Рабочая программа разработана  
на основе Федерального Государственного  
образовательного стандарта (ФГО С) по  
специальностям среднего профессионального  
образования (СПО) укрупненной группы  
43.00.00 Сервис и туризм  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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.

### **Формируемые компетенции**

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

Общие компетенции:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	164
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	160
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	160
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<b>Самостоятельная работа</b>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме <b>дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Немецкий язык – язык международного общения.</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.1. Знакомство, визитная карточка.</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Фонетические особенности немецкого языка.</p> <p>2. Правила чтения и произношения букв.</p> <p>3. Формы этикета. Приветствие, прощание, вежливые формы обращения. Прямой и обратный порядок слов в простом предложении.</p> <p>4. Описание внешности человека, личностных качеств. Правила работы с текстом.</p> <p>5. Беседа: основные биографические данные, жизненные события. Настоящее время.</p> <p>6. Активизация навыков устной речи. Претерит. Простое прошедшее время.</p>	12	2 2 2 2
<b>Тема 1.2. Повседневная жизнь.</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1. Повседневная жизнь. Перфект. Сложное прошедшее время. Употребление перфекта.</p> <p>2. Беседа о распорядке дня. Плюсquamперфект. Согласование времен.</p> <p>3. Мой рабочий день. Простое будущее время.</p> <p>4. Мое свободное время. Сложносочиненное и сложноподчиненное предложения.</p> <p>5. Мое рабочее время. Придаточные предложения причины.</p> <p>6. История создания техникума, отделения и специальности. Придаточные предложения времени.</p>	10	2
<b>Тема 1.3. Учеба.</b>	<p>7. Беседа: название изучаемых дисциплин, расписание занятий. Придаточные предложения цели.</p> <p>8. Колледж, в котором я учусь. Придаточные предложения следствия.</p> <p>9. Обучение и воспитание подростков в немецко-язычных странах.</p> <p>10. Контракт для студентов и преподавателей.</p> <p>11. Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка письма.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b></p> <p><b>Самостоятельная работа № 1</b> Изучить лексику, повторить грамматику, подготовить сообщение, (монолог/диалог) по теме «Учеба».</p>	12	2 2
<b>Раздел 2. Виды предприятий общественного питания.</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	20	

Продуктовые магазины.	1.	Продуктовые магазины.		2
	2.	В супермаркете.		
	3.	На восточном базаре.		
	4.	Овощи и фрукты: их качественная характеристика.		
	5.	Ягоды и орехи.		
	6.	Виды предприятий общественного питания.		
	7.	В столовой колледжа.		
	8.	Ужин в ресторане.		
	9.	Персонал ресторана: менеджер, шеф-повар, повар, официант, бармен, кухонный рабочий.		
	10.	Практика устной речи. Активизация навыков устной речи. Монологическая речь по изученному разделу с использованием профессиональной терминологии.		
<b>Тема 2.2.</b> Виды меню и структура меню.	<b>Содержание учебного материала:</b>		6	
	1	Виды меню и структура меню.		
	2	Названия блюд. Французские заимствования.		
	3	Примерное меню первого класса ресторана.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		
		<b>Самостоятельная работа №2</b> Составить меню ресторана или кафе на немецком языке.		
<b>Раздел 3.</b> <b>Приготовление пищи и обслуживание.</b>			<b>40</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Методы приготовления пищи.	1	Приготовление пищи.	20	2
	2	Методы приготовления пищи.		
	3	Профессиональные глаголы: образование и употребление глаголов на кухне.		
	4	Вкусы и качество блюд.		
	5	Меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия. Дробные числительные.		
	6	Мясная и рыбная продукция.		
	7	Фьюжн кулинария.		
	8	Виды теста и изделия из него. <b>3-3</b>		
	9	Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.		
	10	Пироги. Десерты. Способы замеса теста.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		
	<b>Самостоятельная работа №3</b> Составить на немецком языке рецепты 3 блюд и технологии их приготовления.			
<b>Тема 3.2.</b> Сервировка стола и обслуживание.	<b>Содержание учебного материала:</b>		20	
	1.	Кухонная, сервировочная и барная посуда.		
	2.	Столовые приборы и посуда.		
	3.	Приборы для подачи блюд.		
	4.	Сервировка стола в разных стилях.		
	5.	Речевой этикет.		

	6.	Особенности обслуживания. «Шведский стол».		2
	7.	Блюда и напитки «Шведского стола».		
	8.	Правила сервировки салфеток.		
	9.	Разновидности композиций: «Райская птица», «Бутон розы», «Пирамида».		
	10	Активизация изученного материала в упражнениях. Развитие навыка говорения.		
<b>Раздел 4. Национальные кухни.</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 4.1. Национальные кухни.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		14	
	1.	Национальные кухни в США И Великобритании.		2
	2.	Русская кухня.		2
	3.	Продукты, используемые в русской национальной кухне.		2
	4.	Напитки: квас, кисель, морс. История чаепития.		
	5.	Европейская кухня.		
	6.	Итальянская кухня.		
	7.	Французская кухня.		
	8.	Испанская кухня.		
	9.	Особенности немецкой кухни.		
	10.	Восточная кухня.		
	11.	Кавказская кухня.		
	12.	Китайская кухня.		
	13.	Японская кухня. <b>4-3</b>		
	14.	Блюда из сырой рыбы: суши, сашими.		
<b>Раздел 5. Моя профессия – повар.</b>			<b>21</b>	
<b>Тема 5.1. Моя профессия – повар.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		20	
	1.	Моя профессия – повар.		2
	2.	Аспекты безопасности продуктов питания.		2
	3.	Техника безопасности на рабочем месте.		2
	4.	Устройство на работу.		
	5.	Основы делового общения на немецком языке.		
	6.	Речевой этикет. Клише, необходимые для общения с гостями: приветствие, размещение и обслуживание гостей, решение спорных вопросов.		
	7.	Правила ведения разговора по телефону.		
	8.	Работа с аудио и видеоматериалом.		
	9.	Правила составления резюме.		
	10.	Активизация изученного материала в упражнениях.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		1	
	Чтение и перевод текстов по теме.			3

<b>Раздел 6. Здоровое питание.</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 6.1. Здоровое питание.</b>	1.	Здоровое питание.		
	2.	Продукты для здорового питания.		
	3.	Маркировка пищевых продуктов.		
	4.	Немецкая кухня.		
	5.	Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов.		
	6.	Чтение профессионально-ориентированных текстов/рецептов.		
<b>Всего:</b>			<b>164</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет «Иностранный язык»;

стол письменный -1

парты и стулья - 30

шкаф - 1

доска магнитно-меловая -1

мультимедийный проектор

принтер, сканер, внешние накопители информации

мобильные устройства для хранения информации

аудиовизуальные средства

программное обеспечение.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Басова Н.В., Ватлина Л.И., Гайвоненко Т.Ф. *Немецкий язык для технических вузов. Учебник.* Феникс, 2020;
2. Бориско Н.Ф. *Бизнес-курс немецкого языка.* Логос СДК, 2020;
3. Бориско Н.Ф., *Поговорим о Германии. Страноведческое пособие, разговорник.* Айрис-пресс, 2020;
4. Васильева М.А., Васильева М.Н. *Немецкий язык: туризм и сервис.* Альфа-М Инфра-М, 2020;
5. Жебит Л.И. *Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей. Учебное пособие для средних профессиональных учебных заведений.* Высшая школа, 2020;
6. Ковалевский Р.Л., Майер Г.В., Митягина В.А. *Немецкий язык. Деловые контакты.* Феникс, 2020.

Дополнительные источники:

1. Аргишева И.Г., Полянина Е.В. *Телефонные переговоры на немецком языке. Учебное пособие.* Эксмо, 2020;
2. Бретшнайдер Д., Булах Н.А., Вальтер И. *Письменный перевод с немецкого на русский в сфере профессиональной коммуникации. Учебник.* АСТ-пресс, 2020;
3. Вебер Г., Вебер Ф., Михайлов Л.М. *Деловой немецкий язык: Бизнес, маркетинг, менеджмент. Учебное пособие.* АСТ, Астрель, 2020;
4. Дубнова-Кольварская Е.Н., Котова Р.И. *Учитесь читать литературу по специальности. Учебное пособие.* Высшая школа, 2020;
5. Михайлова М.С. *Товароведение вкусовых товаров для официантов, барменов.*

Феникс, 2020;

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., Академия, 2020.

**Интернет-ресурсы:** (на сайте: <http://www.google.ru>)

1. [www.eduhi.at/programm/trinko/kreuz/wien.html-2k](http://www.eduhi.at/programm/trinko/kreuz/wien.html-2k)
2. [www.germaniya.de/bundeslaender/-19k](http://www.germaniya.de/bundeslaender/-19k)
3. [www.msk-guide.ru/-30k](http://www.msk-guide.ru/-30k)

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

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

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;	Представление диалогических и монологических высказываний по темам.
- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;	Оценка качества перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Защита презентаций.
- осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;	Устный и письменный опрос.
- строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;	Тестирование.
- производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;	Лексический диктант.
- выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;	Устный и письменный опрос.
- разрабатывать планы к самостоятельным	Лексический диктант.

работам для подготовки проектов и устных сообщений.	
<b>Знания:</b>	
- особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;	Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ - чтение и перевод текстов; - составление диалогов, монологов; - разработка технологических карт; - лексический и грамматический минимум профессиональных терминов.
- основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности;	Устный и письменный опрос.
- лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Тестирование.
- основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Лексический диктант.
<b>Общие компетенции:</b>	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Представление диалогических и монологических высказываний по профессиональным темам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка умений обучающихся задавать вопросы на английском языке, указывающие на использование информации, необходимой для решения профессиональных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценка качества перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Представление диалогических и монологических высказываний по темам.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оценка качества перевода иностранных текстов профессиональной направленности.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Экспертное наблюдение и оценка ведения беседы на немецком языке гражданско-патриотической направленности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Экспертное наблюдение и оценка ведения деловой беседы на немецком языке об

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	охране окружающей среды.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертное наблюдение и оценка ведения деловой беседы на немецком языке о физической культуре и спорте.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Электронное тестирование.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Анализ деятельности по поиску источников информации на немецком языке о технологиях профессиональной деятельности.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертное наблюдение и оценка ведения деловой беседы на немецком языке в соответствии с этическими нормами.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<p>- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>- безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;</p> <p>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>- артикль: определенный, неопределенный; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p>	<p>- находит и использует профессиональную лексику на иностранном языке;</p> <p>- использует лексический и грамматический минимум при ведении диалогов на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>- составляет сообщений по изучаемым темам;</p> <p>- читает ТТК блюд и изделий на иностранном языке;</p> <p>- использует правильное построение простых предложений устной и письменной речи.</p>	<p>Оценка тестовых (письменных) заданий;</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ №1-82:</p> <p>- чтение и перевод текстов;</p> <p>- составление диалогов, монологов;</p> <p>- разработка технологических карт;</p> <p>- лексический и грамматический минимум профессиональных терминов.</p>

<p>-имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>-наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>-количественные числительные глагол, понятие глагола-связки;</p> <p>-образование и употребление глаголов в Präsens, Futurum, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt.</p>		
<b>Умеет:</b>		
<p>-использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.</p>	<p>-применяет профессиональную терминологию на иностранном языке;</p> <p>- владеет лексическим и грамматическим минимумом;</p> <p>- применяет правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов при выполнении практических работ №1-82:</p> <p>-чтение и перевод текстов;</p> <p>- составление диалогов, монологов;</p> <p>- разработка технологических карт;</p> <p>- лексический и грамматический минимум профессиональных терминов.</p>

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности может быть использована в программах дополнительного профессионального образования и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

### Самостоятельная работа по УД

Наименование темы (раздела)	Содержание и номер самостоятельной работы	Количество часов	Форма контроля
<b>Раздел № 1. Вводно- коррективный курс.</b>		<b>2</b>	
Тема 1.3. Учеба.	№1. Составление монологических высказываний.	1	Индивидуальный опрос.
	№2. Составление диалогических высказываний.	1	Опрос.
<b>Раздел №2. Виды предприятий общественного питания.</b>		<b>2</b>	
Тема 2.3. Виды меню и структура меню.	№3. Составление меню ресторана.	1	Проверка выполнения задания.
	№4. Составление меню ресторана.	1	Проверка выполнения задания.
<b>Раздел №3. Приготовление пищи и обслуживание.</b>		<b>1</b>	
Тема 3.1. Методы приготовления пищи.	№5. Составить рецепты 3 блюд и технологии их приготовления.	1	Проверка выполнения задания.

<b>Раздел №5. Моя профессия – повар.</b>		<b>1</b>	
Тема. 5.1 Моя профессия – повар.	№6. Чтение и перевод дополнительных текстов по теме.	1	Индивидуальный опрос.