
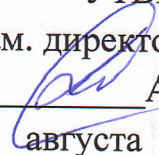


**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

РАССМОТРЕН  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от «27» августа 2019г.  
Председатель ЦК  А.В. Буркова

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
 А.А. Сиверс  
«28» августа 2019 г.

**Календарно-тематический план  
на 2019/2020 учебный год**

по учебной дисциплине

**ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности**

составлен на основании рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной директором ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Группа:** 22

Курс	№ семестра	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины		Самостоятельная работа обучающихся в часах	Кол-во контрольных работ	Форма контроля (за семестр)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка в часах				
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов			
2	3	17	16		1	4	Текущий контроль
	4	19	18		1		
<b>Всего</b>		<b>36</b>	<b>34</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>Дифзачет</b>

Преподаватель  Салямова Э.Ф.

## Содержание календарно-тематического плана

№ п/п раздела	Наименование разделов и тем учебной дисциплины.	Объем времени на освоение ОУД				Наименование темы занятия	Кол-во час. на занятие	Дата проведения занятия		
		Обязательная аудиторная нагрузка		Самост оятель на работа	План			Факт		
		Всего часов	В т. ч. практическ ие занятия							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>3 семестр</b>										
1	Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	5			1	Фрукты.	1			
					2	Овощи.	1			
					3	Способы приготовления пищи.	1			
					4	Виды предложений.	1			
					5	Безличные предложения.	1			
					6	Типы предприятий общественного питания.	1			
					7	Типы предприятий общественного	1			
2	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	5								

						итания и работа персонала.			
						8	Артикли.	1	
						9	Употребление существительных без артикля.	1	
						10	Образование и употребление глаголов в Present. Past. Future Simple.	1	
			6			11	Названия блюд.	1	
						12	Виды меню.	1	
						13	Завершенные времена глагола	1	
						14	Структура меню.	1	
						15	Рецепты блюд.	1	
						16	Кухонное оборудование.	1	
<b>3</b>							<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд.</b>		

**4 семестр**

						5			
						17	Производственные помещения.	1	
						18	Имена прилагательные – исключения.	1	
						19	Предлоги времени.	1	
						20	Рабочее место повара.	1	
						21	Предлоги места.	1	
						22	Кухонная посуда.	1	
<b>4</b>							<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>		
						4			
<b>5</b>							<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>		
						23	Сервировочная посуда.	1	

