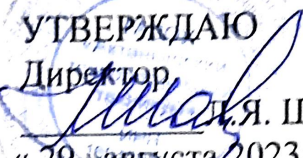


0037 (2,34)

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Актанышский технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Д.Я. Шамсунова
« 29 » августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины СГ 04 Иностранный язык

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования социально-экономический

Актаныш
2023

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2015 № 1565 (зарегистрированного в в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык(английский)» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.)
- Локального акта от 29.08.23 г. журнал и учебная дисциплина наименование документа
- Рабочей программы воспитания, утвержденной 29.08.2023

Обсуждена и одобрена на заседании
цикловой методической комиссии
Иванова Мария Дмитриевна
наименование ЦМК

Разработала преподаватель:

Иванова Мария Дмитриевна
Подпись, инициалы фамилия

Протокол № 1
«29» 08 2023г.

Руководитель ЦМК
Иванова Мария Дмитриевна
Подпись, инициалы фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке:

ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия,

- производные от some, any, every.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

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

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Планирование информационного поиска из широкого	Определять задачи поиска информации. Определять	Номенклатура информационных источников

1	2	3	4
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами. Интерпретация поиска. полученной информации в контексте в профессиональной деятельности.	необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Соблюдение правил экологической безопасности при	Соблюдать нормы экологической безопасности.	Правила экологической безопасности при

1	2	3	4
ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.	ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том

числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	160
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	128
самостоятельная работа	32
курсовая работа (проект)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	Уровень освоения	21	ОК1. ОК2, ОК3, ОК4, ЛР1-ЛР12
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Практическое занятие № 1 Лексический материал по теме (продукты, овощи. Фрукты. Способы приготовления)		4	
	Практическое занятие № 2 Местоимения		4	
	Практическое занятие № 3 Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;		4	
	Практическое занятие № 4 Простые нераспространенные предложения и порядок слов в них		4	
	Практическое занятие № 5 Предложения ,распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения		4	
	Практическое занятие № 6 Безличные и неопределенно – личные предложения		4	
	Практическое занятие № 7 Понятие глагола-связки; конструкция There is/are		4	
	Практическое занятие № 8 Предлоги. Предлоги места, направления и времени.		4	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	21	ОК1-5, ОК9, ОК10 ЛР1-ЛР12
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Практическое занятие № 9 Лексический материал по теме «Типы предприятий общественного питания; персонал»		4	
	Практическое занятие № 10 Имя существительное, его основные функции в предложении, множественное число имен существительных.		4	

	Практическое занятие № 11 Основные случаи употребления артикля.		4	
	Практическое занятие № 12-13 Образование и употребление глаголов в Present Indefinit		4	
	Практическое занятие № 14 Образование и употребление глаголов в Past Indefinit		4	
	Практическое занятие № 15 Образование и употребление глаголов в Future Indefinit		4	
	Практическое занятие № 16 Образование степеней сравнения прилагательных и наречий»		4	
Тема 3. Структура меню и рецепты блюд.	Содержание учебного материала (лексика по теме)	Уровень освоения	14	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9, ОК10ЛР1-ЛР12
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Практическое занятие № 17 Лексический материал по теме « Названия блюд»		4	
	Практическое занятие № 18 Лексический материал по теме «Виды меню и структура меню»		4	
	Практическое занятие № 19-20 Времена группы Perfect		4	
	Практическое занятие № 21 Грамматический материал по теме «Неправильные глаголы»		4	
	Практическое занятие № 22 Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		4	
	Самостоятельная работа: Составить меню ресторана, кафе; оформить рецепт фирменного блюда		4	
Тема 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9, ОК10ЛР1-ЛР12
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Практическое занятие № 23 Лексический материал по теме « Кухонное оборудование»		4	
	Практическое занятие № 24 Лексический материал по теме « Производственные помещения»		4	
	Практическое занятие № 25-26		4	

	Модальные глаголы			
	Практическое занятие № 27-28 Образование степеней сравнения прилагательных.		4	
	Практическое занятие № 29 Образование степеней сравнения наречий.		2	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16	OK2,OK4, OK9,OK10,LP1- LP12
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Практическое занятие № 30 Лексический материал по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда».		2	
	Практическое занятие № 31-32 Времена группы Continuous .		4	
	Практическое занятие № 33 Причастие, герундий.		2	
	Практическое занятие № 34 Некоторые особенности употребления числительных.		2	
	Практическое занятие №3 5-36 Безличные и неопределенно-личные предложения.		4	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторанах и	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16	
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Практическое занятие № 37		2	
других предприятиях общественного питания.	Лексико-грамматический материал диалогов по обслуживанию посетителей.			OK1,OK2, OK3, OK5,LP1-LP12
	Практическое занятие № 38-39 Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French		4	
	Практическое занятие № 40 Предложения реального условия(изъявительное наклонение).		2	
	Практическое занятие № 41-42 Предложения нереального условия (сослагательное наклонение)		4	
	Практическое занятие № 43 Диалогическое высказывание по теме.		2	
Тема 7. Система	Содержание учебного материала (лексика по теме)	Уровень	18	

закупок и хранения продуктов.		освоения		
	Тематика практических занятий	2, 3		OK1, OK2, OK4, OK5, OK9, OK10, LP1-LP12
	Практическое занятие № 44 Лексический материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов».		2	
	Практическое занятие № 45-46 Инфинитив, инфинитивные конструкции.		4	
	Практическое занятие № 47 Выполнение грамматических упражнений по теме: «Неопределенные местоимения some, any, no»		2	
	Практическое занятие № 48-49 Составление сообщения о системе хранения продуктов питания.		4	
	Практическое занятие № 50 Оформление заказа на закупку продуктов.		2	
Тема 8. Организация работы повара, кондитера.	Содержание учебного материала (лексика по теме).	Уровень освоения	20	
	. Тематика практических занятий	2, 3		OK1. OK2, OK3. OK4, OK5, OK9,
	Практическое занятие № 51		2	
	Лексический материал по теме: « Организация работы повара, кондитера».			OK10, LP1-LP12
	Практическое занятие № 52-53 Временные формы страдательного залога.		4	
	Практическое занятие № 54-55 Согласование времен.		4	
	Практическое занятие № 56 Неличные формы глагола		2	
	Практическое занятие № 57 Отработка навыков диалогической речи.		2	
	Практическое занятие № 58 Отработка навыков монологической речи.		2	
Тема 9. Кухня народов мира и рецепты приготовления	Содержание учебного материала	Уровень освоения	18	
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Практическое занятие № 59		2	OK1. OK2. OK3.

блюд.	Лексический материал по теме: « Кухни разных стран».		OK4. OK5. OK9. OK10, ЛР1- ЛР12
	Практическое занятие № 60 Грамматические средства для выражения будущего времени Future Simple (to be doing to).	2	
	Практическое занятие № 61-62 Выполнение грамматических упражнений по теме: «Сложное дополнение»	2	
	Практическое занятие № 63 Особенности английской кухни.	2	
	Практическое занятие № 64 Русская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 65 Контрольная работа.	2	
	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка.

1) Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя – 1;
- рабочие места обучающихся - 30.

2) Учебно-наглядные пособия:

- учебные и лабораторные пособия;
- методическая литература;
- инструкции по ТБ;
- нормативные документы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Карпова Т.А. English Colleges Английский язык для колледжей, 2018г. Изд.КноРус
2. Щербакова Н.И., Английский язык для специалистов сферы общественного питания, 2020г., изд.Академия
3. Гончарова Т.А., Н.А.Стрельцова, Английский язык для профессии "Повар-кондитер", 2020г., изд.КноРус
4. www.ZNANIUM.COM

Дополнительные источники:

1. Мюллер, В. К. Англо-русский и русско-английский словарь. 100 000 слов и выражений / В. К. Мюллер. - М. :Эксмо, 2012. - 1120 с. - (Библиотека словарей Мюллера).
2. Бочарова Г.В. Русско-английский, англо-русский словарь.- М.: Проспект, 2009.- 816 с.
3. Сиротина Т.А. Англо-русский, русско-английский словарь: 20000 слов. Ростов н/Д.: ООО «Удача», 2009.- 384 с.
4. Цветкова Т.К. Путеводитель по грамматике английского языка: учебное пособие. М.: Проспект, 2009.-168 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

Периодические издания:

1. //Вестник образования – научно-методический журнал
2. //Методист – научно – методический журнал
3. //Среднее специальное образование – методический журнал
4. //Образование личности - научно-методический журнал

3.3. Организация образовательного процесса

Программа обеспечивается учебно-методическими комплексами (УМК): лекционным материалом, методическими указаниями по проведению практических занятий, методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность работы комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализацию программы осуществляют педагогические работники образовательной организации, а также лица, привлекаемые к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, имеющие образование, которое соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знать:		
профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения:	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Осуществление запроса и обобщение информации; выражение своего отношения (согласия, несогласия) к высказыванию собеседника своего мнения по обсуждаемой теме; порождение инициативных реплик для начала разговора ,для перехода к новым темам; порождение реактивных реплик комментариев, замечаний;	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - диктантов; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая

бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that	Завершение общения. Подготовка сообщений, содержащих важную	речь при презентации блюд (и т.д.)
1	2	3
is why; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикла. Употребление существительных без артикла. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when. <i>Общие умения:</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения. <i>Диалогическая речь:</i>	информацию по теме, проблеме; передача краткого содержания полученной информации рассказ о себе, своих планах. намерениях; рассуждение о фактах, событиях на основе примеров, аргументов; умение делать выводы описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка. Составление небольшого рассказа, написание эссе, заполнение анкет, бланков; написание резюме; составление плана текста, написание тезисов, конспектов; составление сообщения по тексту. Понимание основного содержания несложных звучащих текстов в рамках изучаемых тем; извлечение необходимой информации из объявлений и рекламы; понимание высказывания собеседника в ситуациях повседневного общения; отделение главной информации от второстепенной, выявление значимых фактов, определение своего отношения к ним; извлечение необходимой информации из аудиоматериалов. Умение извлекать необходимую, интересующую информацию; использование знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение		
1	2	3
информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь:</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме); составление плана текста; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе текста. <i>Аудирование</i>		

понимать: основное содержание несложных звучащих текстов монологического и		
1	2	3
диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована профессиональными образовательными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования по укрупнённой группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм