

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

Р. Кузиева
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
социально-экономический

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины *ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной программы - учебной дисциплины из примерной образовательной программы СПО «профессионалитет» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Меретякова Людмила Владимировна- преподаватель иностранного языка

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК

 Гафур И.В.

Содержание

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Тематический план учебной дисциплины	8
4. Условия реализации программы учебной дисциплины	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. Общая характеристика программы общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью цикла учебных дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Дисциплина относится к дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

в результате изучения дисциплины студент должен овладеть умениями, знаниями, и элементами общих компетенций, профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 02. -ОК.04 ОК 09. -ОК 10. ЛР.4- ЛР.7 ЛР.13 ЛР.14 ЛР.16 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	У1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; У3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	З1. лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для общения, чтения, и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В процессе освоения дисциплины формируются элементы общих компетенций, профессиональных компетенций и личностные результаты воспитания:

Код ОК,ПК, ЛР	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично 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.13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР.14	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР.15	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР.16	Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и

	регламентами.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т. ч. в форме практической подготовки	44
в т. ч.:	
практических занятий	42
консультации	2
Итоговая аттестация по дисциплине контрольная работа за счет ч по ПР	2

3. Тематический план
учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной
деятельности» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учеб ная нагру зка	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем		
			всего	п/р	Контр. работа
1	2	3	4	6	7
Раздел 1. Технологическое оборудование.					
1	Тема 1.1 Оборудование на предприятиях общественного питания.	4	4	4	-
Раздел 2. Названия продуктов питания и характеристика блюд.					
2	Тема 2.1 Овощи, фрукты.	4	4	4	-
3	Тема 2.2 Мясная гастрономия	4	4	4	-
4	Тема 2.3 Морепродукты	4	4	4	-
5	Тема 2.4 Молочные, крупяные и яичные блюда.	2	2	2	-
6	Тема 2.5 Кондитерские изделия.	2	2	2	-
7	Тема 2.6 Холодные и горячие напитки.	6	6	6	-
Раздел 3. Кухня народов мира.					
8	Тема 3.1 Кухня народов мира.	6	6	6	-
Раздел 4. Карьера в сфере общественного питания.					
9	Тема 4.1 Управление персоналом на предприятиях общественного питания.	6	6	6	-
10	Тема 4.2 Карьерный рост на предприятиях общественного питания.	4	4	4	-
Консультации		2	2		-
Контрольная работа		2	2	2	2
Итого:		46	46	43	2

3.2. Содержание
учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды З.У. компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
3 семестр		46		
Раздел 1. Технологическое оборудование.		4/4		3.1, У.1, У.2, У.3 ОК 02, 04, ОК09 ЛР 4, ЛР 7 15, 16 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Тема 1.1 Оборудование на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала: местоимения притяжательные, возвратные, вопросительные	4		
	Практические занятия.	4	3	
	Пр.1.Виды оборудования в пищевой промышленности. Местоимения притяжательные.	2		
	Пр.2.Оборудование для производства холодной продукции. Местоимения возвратные.	1		
	Пр.3.Оборудование для производства горячей продукции. Местоимения вопросительные.	1		
Раздел 2. Названия продуктов питания и характеристика блюд.				
Тема 2.1 Овощи, фрукты.	Содержание учебного материала: Артикль. Числительное. Времена группы Continuous Active.	4		3.1, У.1, У.2, У.3, 3.1, ОК 02, 04, ОК.09 ЛР 4, ЛР 7 15, 16 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	4	3	
	Пр. 4. Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики.	1		
	Пр. 5. Овощные блюда. Времена группы Continuous Active.	1		

	Пр. 6. Кулинарные характеристики овощных блюд.	1		
	Пр. 7. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки.	1		
Тема 2.2. Мясная гастрономия.	Содержание учебного материала: Существительное. Притяжательный падеж существительных. Прилагательное. Правила перевода. Времена группы Perfect Active.	4		3.1, У.1, У.2, У.3 ОК 02, 04, ОК.09 ЛР 4, ЛР 7 15, 16 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	4	3	
	Пр. 8. Мясо, птица, дичь.	1		
	Пр. 9. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	1		
	Пр. 10. Блюда из мяса, птицы и дичи.	1		
	Пр. 11. Кулинарные характеристики мясных изделий. Времена группы Perfect Active.	1		
Тема 2.3. Морепродукты	Содержание учебного материала: Глагол. Система глагольных форм. Времена группы Perfect Continuous Active. Практика письменной и устной речи.	4		3.1, У.1, У.2, У.3 ОК 02, 04, ОК.09 ЛР 4, ЛР 7 15, 16 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	4	3	
	Пр. 12. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	1		
	Пр. 13. Горячие и холодные рыбные блюда.	1		
	Пр. 14. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Времена группы Perfect Continuous Active.	2		
Тема 2.4. Молочные, крупяные и яичные блюда.	Содержание учебного материала: Основные глагольные формы. Фразовые глаголы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	2		3.1, У.1, У.2, У.3 ОК 02, ОК.09 ЛР 2, ЛР 6,7,15 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	2	3	
	Пр. 15. Молочные, крупяные и яичные блюда. Качественные характеристики.	2		
Тема 2.5.	Содержание учебного материала: Местоимение. Наречие. Повествовательное	2		3.1,

Кондитерские изделия.	предложение. Усиление сравнительной степени прилагательных. Практика письменной и устной речи.			У.1, У.2, У.3 ОК 03, ОК 04, ОК.09 ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	2	3	
	Пр. 16. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Усиление сравнительной степени прилагательных.	1		
	Пр. 17. Предложение кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Национальные традиции чаепития в сфере общественного питания.	1		
Тема 2.6. Холодные и горячие напитки.	Содержание учебного материала: Типы вопросов. Отрицательное предложение. Предлог. Монологическая и диалогическая речь. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	6		3.1, У.1, У.2, У.3 ОК 02, ОК06 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 16 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	6	3	
	Пр. 18. Горячие напитки.	1		
	Пр. 19. Холодные напитки.	1		
	Пр. 20. Вина. Коктейли.	1		
	Пр. 21. Качественные характеристики напитков и вин.	1		
	Пр. 22. Рекомендация напитков и вин к закускам и блюдам.	1		
	Пр. 23. Этикет. Тосты. Поздравления.	1		
	Раздел 3. Кухня народов мира.			
Тема 3.1. Кухня народов мира.	Содержание учебного материала: Причастие. Герундий. Инфинитив. Функции в предложении. Сложное дополнение. Complex Object. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	6		3.1, У.1, У.2, У.3 ОК 04, 09, ОК.09 ЛР 2, ЛР 7, ЛР 16 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	6	3	
	Пр. 24. Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Инфинитив. Функции в предложении.	1		

	Пр. 25. Татарская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	1		
	Пр. 26. Кавказская национальная кухня (грузинская, осетинская). Кулинарные характеристики блюд. Сложное дополнение. Complex Object.	1		
	Пр. 27. Европейская национальная кухня. Национальные блюда Великобритании Классическая французская кухня. Кулинарные характеристики блюд. Сложное подлежащее. Complex Subject.	1		
	Пр. 28. Национальные блюда США. Кулинарные характеристики блюд.	1		
	Пр. 29. Восточная кухня. Особенности питания народов Азии. Кулинарные характеристики блюд. Особенности питания народов Востока.	1		
Раздел 4. Карьера в сфере общественного питания.				
Тема 4.1. Управление персоналом на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала: Неопределенно-личные и безличные предложения.оборот there is/are. Герундиальный оборот. Активный и Пассивный залог. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи. Монологическое и диалогическое высказывание.	6		
	Практические занятия.	6	3	
	Пр. 30. Управление персоналом кухни и зала.	1		
	Пр. 31. Обязанности персонала кухни и зала.	1		
	Пр. 32. Виды меню. Структура меню.	1		
	Пр. 33. Правила составления различных видов меню.	1		
	Пр. 34. Техника безопасности на рабочем месте.	1		
	Пр. 35. Составление, чтение и перевод инструкций.	1		
Тема 4.2. Карьерный рост на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала: Неопределенно-личные и безличные предложения.оборот there is/are. Герундиальный оборот. Пассивный залог. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	6		3.1, У.1, У.2, У.3 ОК 02, ОК03, ОК.09 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 16 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Практические занятия.	4	3	
	Пр. 36. Особенности профессий сферы общественного питания.	1		
	Пр. 37. Рынок труда. Вакансии.	1		
	Пр. 38. Повышение квалификации персонала сферы общественного питания.	1		
	Пр. 39. Составление резюме для персонала сферы общественного питания.	1		

Консультации	1. Правила составления классического меню. 2. Правила написания резюме.	2		
Контрольная работа.		2	3	
Итого:		46		

4. Условия реализации дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебных кабинетах английского языка 1.1 и 3.7

Оборудование учебного кабинета: многофункциональный комплекс преподавателя, наглядные пособия, библиотечный фонд

Технические средства обучения: информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет

4.2. Информационно-методическое обеспечение реализации программы:

4.2.1. Основные источники

Печатные издания:

1. Зорина Е.Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник / Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. – Москва: КноРус, 2020. – 216 с. – (СПО). ([https:// www.book.ru](https://www.book.ru)).
2. Голубев А.П. Английский язык: учеб.СПО/А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова. – 18-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
3. Planet of English: учеб.англ.яз.для СПО/ Г.Т.Безкороваяная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская и др. – 7-е изд, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 256 с.:ил.
4. для технических специальностей = English for Technical Colleges: учеб. СПО. – 10-у изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 208 с.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM 500 доступов

1. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 252 с.
2. Фишман, Л. М. Professional English: учебник / Л.М. Фишман. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 120 с.
3. Дюканова, Н. М. Английский язык: учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 319 с.
4. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 223 с.
5. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг: учебное пособие / В.А. Радовель. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 344 с.
6. Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства: учебное пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 190 с.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Голубев А.П. Английский язык.-М:Академия, 2012
2. Биболетова М.З. и др. Английский язык: учебник 10 кл.- 2-е изд., испр.- Обнинск: Титул, 2013
3. Восковская А.С. Английский язык: учебник. Ростов н/Д: Феникс, 2010

7. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

4.2.3 Перечень дидактических средств обучения

Аудиовизуальные пособия: презентации, видеофильмы

Комплект технической документации: паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности

4.2.4. Основные электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL: <https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для СПО / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471034> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471035> (дата обращения: 01.11.2021).

8. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, элементы компетенций ПК, ОК, ЛР)	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; У3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. Знания: З1. лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	- Использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд - Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении 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	-оценка письменной/устной работы ПР № 2, 5, 8, 25, 9, 31, 10, 33, 13 - оценка устного опроса; ПР№ 5, 11, 17, 15, 19,33, 35 -оценка тестирования; -оценка результата диктанта; -оценка результатов (самостоятельной) работы (сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) КР -оценка письменных/ устных ответов, -оценка письменной работы ПР №1, 5, 8, 25, 9, 31, 10, 33, 13,34, 14 оценка выполнения тестовой письменной работы - оценка выполнения грамматических упражнений - оценка монологического высказывания ПР№ 4,6, 33, 34, 36, 39

	соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности - Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Сформированность умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудио текста необходимую/интересующую информацию. - Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности - Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности - Адекватное использование	- оценка перевода проф. напр. текстов ПРН^о 1-36 - оценка написания реферата, письменной работы, сочинения Оценка диалогического высказывания - оценка диалога-расспроса КР - оценка выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.) ПР № 1-36 - Оценка перевода текста 3, 8, 25, 28, 34, 35, 38 - оценка монологического высказывания Оценка реферирования текстов 16, 33, 17, 35, 17, 26, 18, 30, 19, 21, 29, 33, 20, - оценка написания эссе, сочинения, письменных упражнений - оценка работы с прослушанным текстом - Оценка навыков разных видов чтения 2, 3, 7, 4, 10, 5, 19, 7, 23, 8, 28, 10, 34, 12, 13, КР - оценка заполнения таблицы по прослушанному ПРН^о, 3, 7, 4, 10, 5, 19, 7, 23, 8, 28, 10, 34, 12, 32,13, 36, 27, 25
--	---	---

	профессиональной терминологии на иностранном языке - Использование интернет источников при построении коммуникации. - Применение в речи профессиональной терминологии.	- оценка выполнения письменных/устных упражнений по аудированию и чтению проф. текстов и сообщений - оценка чтения текста - оценка выполнения упражнений по прочитанному
У1-У3 31	Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума. Применение в речи профессиональной терминологии.	Промежуточная аттестация (итоговая по дисциплине): контрольная работа
Формируемые элементы компетенций и личностных результатов		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Чтение текстов, различной целевой направленности. Выделение главной идеи текста. Реферирование статей.	- оценка чтения текста ПРН№ 1, 25, 24, 31, 35, 36
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Составление документов. Планирование меню. Составление рецептуры блюд.	-оценка письменных работ, -оценка составленного меню, -оценка составленного рецепта блюда ПРН№ 3,4, 22, 28, 36

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Составление плана работы сотрудников. Построение монологических и диалогических высказываний. Построение монологических и диалогических высказываний, с использованием профессиональной лексики. Составлять план обслуживания. Составлять план сервировки. Осуществление речевого самоконтроля в процессе учебной и производственной деятельности и в повседневной практике речевого общения;	- оценка диалогического и монологического высказывания ПР №5-8, 12-17, 23-39
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Построение монологических и диалогических высказываний, с использованием профессиональной лексики. Составлять план обслуживания. Составлять план сервировки. Определение цели, предстоящей учебной, производственной деятельности (индивидуальной и коллективной), последовательность действий, оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме; Осуществление речевого самоконтроля в процессе учебной и производственной деятельности и в повседневной практике речевого общения;	- оценка монологического высказывания - оценка диалогического высказывания -ПР № 5, 8, 25, 9, 31, 10, 33, 13,17, 14, КР
ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Знать технологическое оборудование,	-оценка чтения и перевода профессионального текста -оценка составленного меню

инструкциями и регламентами.	инвентарь и инструменты на английском языке. Знать структуру меню. Знать структуру рецепта. Знать ЛЕ названия продуктов питания на английском языке. Уметь оформить заказ и заявку на английском языке. Знать понятия определения качества и вкуса блюд.	-оценка составленного рецепта блюда -оценка составленной заявки\заказа -оценка письменного диктанта на знание ЛЕ ПР № 1-39
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Составление плана организации работы сотрудников коллектива. Составление рецептов. Составление меню. Знание оборудования, инвентаря на иностранном языке. Знание ЛЕ по качеству и вкусу овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	-оценка чтения профессионально направленных текстов - оценка составленного плана работы коллектива -оценка составленного рецепта - оценка составленного меню - письменный диктант на знание ЛЕ по теме ПР№ 8-15
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Чтение текстов профессиональной направленности. Знание технологического оборудования на английском языке. Знание названий посуды и инвентаря на иностранном языке при приготовлении комплектования готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Знать ЛЕ для определения вкуса и качества готовых холодных блюд.	-оценка чтения и перевода профессионального текста -оценка составленного меню -оценка составленного рецепта блюда -оценка письменного диктанта на знание ЛЕ ПР № 8-15 - оценка диалогического высказывания - оценка монологического высказывания

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Чтение и перевод профессиональной документации. Знать виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Знать ЛЕ при оценивании вкуса и качества холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Знать ЛЕ пищевых продуктов, пряностей, приправ, применяемых при приготовлении десертов	-оценка чтения и перевода профессионального текста -оценка письменного диктанта на знание ЛЕ ПР № 16-23 - оценка диалогического высказывания - оценка монологического высказывания
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знать ЛЕ по теме отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знать методы приготовления отделочных полуфабрикатов на иностранном языке Знать технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов Знать ЛЕ при определении вкуса и качества отделочных полуфабрикатов.	-оценка чтения и перевода профессионального текста -оценка составленного меню -оценка составленного рецепта блюда -оценка составленной заявки\заказа -оценка письменного диктанта на знание ЛЕ ПР № 16-17 - оценка диалога, монолога
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;	Адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному; Владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение, сочетание разных видов монолога) и диалога (этикетный, диалог – расспрос, диалог – побуждение, диалог – обмен мнениями; сочетание разных видов диалога);	-оценка письменных и устных высказываний о роли языка в жизни человека и общества; -оценка практических занятий на умение применять профессиональную терминологию в различных речевых ситуациях; - оценка письменных творческих работ обучающихся;

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;	Проявление гражданственности, патриотизма; Знание истории своей страны; Проявление уважения к национальным и культурным традициям народов РФ; Уважение к историческому прошлому и настоящему своего отечества;	-оценка творческих и исследовательских проектов; -оценка практических заданий на устранение речевых ошибок; -оценка письменных творческих работ: сочинений, эссе, заметок, репортажей; -оценка устных речевых высказываний: выступлений, докладов, публичных защит презентаций и рефератов;
ЛР.6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;	Демонстрация знания сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	-оценка творческих работ, исследовательских работ, групповой работы;
ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;	Проявлять уважение к собственной и чужой уникальности. Ценить каждого человека как личность во всех формах и проявлениях.	-оценка письменных и устных высказываний о роли языка в жизни человека и общества; -оценка практических занятий на умение применять профессиональную терминологию в различных речевых ситуациях; -ПРН № 1-36 КР
ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Построение монологических и диалогических высказываний, с использованием профессиональной лексики. Составлять план обслуживания. Составлять план сервировки. Осуществление речевого самоконтроля в процессе учебной и производственной деятельности и в повседневной практике речевого общения;	-участие в мероприятиях, проводимых на различных уровнях; -оценка творческих проектов; - оценка защиты рефератов, проектов, научно-исследовательских работ; -оценка подготовки сообщений на профессиональные темы; -ПРН № 1-15

ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	Самостоятельно принимать решения во всех сферах своей деятельности. Исполнять разнообразные социальные роли, востребованные бизнесом, обществом и государством. Вести диалог с потенциальным клиентом и работодателем. Определять цели предстоящей учебной деятельности (индивидуальной и коллективной), последовательность действий, оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме	-оценка письменных и устных высказываний о роли языка в жизни человека и общества; -оценка практических занятий на умение применять профессиональную терминологию в различных речевых ситуациях; -ЛР№ 4-12
ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан	Демонстрировать уважение и лояльность к различным этнокультурным, социальным, конфессиональным и иным группам. Сохранять, приумножать и передавать культурные традиции и ценности многонационального государства.	-участие в мероприятиях, проводимых на различных уровнях; -оценка творческих проектов; - оценка защиты рефератов, проектов, научно-исследовательских работ; -оценка подготовки сообщений на профессиональные темы; -ЛР№ 1-8

5.2. Контроль и оценка общих компетенций и личностных результатов обучения и воспитания

В процессе освоения дисциплины формируются элементы общих компетенций и личностные результаты воспитания.

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК)	Формы и методы контроля и оценки
ЛР.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-оценка письменных и устных высказываний о роли языка в жизни человека и общества; -оценка практических занятий на умение применять профессиональную терминологию в различных речевых ситуациях; -ЛР№ 1-39

ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	-КР -участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях; -оценка чтения и перевода профессионального текста -оценка составленного меню -оценка составленного национального рецепта блюда -выполнение заданий по решению проблемы в группе (организация и участие в групповой работе), подготовка проектов по изучаемым темам, перевод технической документации, проведение оценки выполнения заданий одноклассников и самооценки. -ПРН 1-39 -КР
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности; ЛР.6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;	ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-оценка письменных и устных высказываний о роли языка в жизни человека и общества; -оценка практических занятий на умение применять профессиональную терминологию в различных речевых ситуациях; -ПРН 1-39 -КР -оценка творческих проектов; - оценка защиты рефератов, проектов, научно-исследовательских работ; -оценка подготовки сообщений на профессиональные темы; -оценка письменной творческой работы (сочинение, эссе); -выполнение заданий по решению проблемы в группе (организация и участие в групповой работе), подготовка проектов по изучаемым

		темам, перевод технической документации, проведение оценки выполнения заданий одноклассников и самооценки.
ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях; - оценка участия в проектной деятельности; - оценка участия в дискуссии; - оценка творческой (научно-исследовательской) работы; - ПР№ 1-39 - КР - оценка составленного меню - оценка составленного национального рецепта блюда
ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- оценка письменных и устных высказываний о роли языка в жизни человека и общества; - оценка практических занятий на умение применять профессиональную терминологию в различных речевых ситуациях; - ПР№ 1-39 - КР - оценка творческих проектов; - оценка защиты рефератов, проектов, научно-исследовательских работ; - оценка подготовки сообщений на профессиональные темы; - оценка письменной творческой работы (сочинение, эссе);
ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях; - оценка практических работ; - ПР№ 1-39 - КР

безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	языках	-оценка творческих проектов; - оценка защиты рефератов, проектов, научно-исследовательских работ; -оценка подготовки сообщений на профессиональные темы; -оценка чтения и перевода профессионального текста -ПР№ 1-39 -КР
ЛР.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личносно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях; -оценка творческих проектов; - оценка защиты рефератов, проектов, научно-исследовательских работ; -оценка подготовки сообщений на профессиональные темы; -ПР№ 1-39 -КР