

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 21 » 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 21 » 03 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

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

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2023г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины *ОП 06. Иностраный язык в профессиональной деятельности* по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

3. Примерной программы учебной дисциплины «Иностраный язык в профессиональной деятельности» из примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

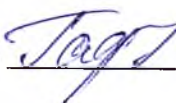
ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Бубнова Диана Игоревна, преподаватель иностранного языка ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

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

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

Председатель МЦК  Гафур И.В.

1	Содержание	Страницы
	1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
	2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	12
	4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью цикла учебных дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. Повар. Кондитер. Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу учебных дисциплин.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках изучения дисциплины осваиваются умения (-далее У), знания (-далее З), элементы профессиональных (-далее ПК) и общих компетенций (-далее ОК), личностные результаты воспитания (-далее ЛР):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4	<p>Общие умения</p> <p>У1. Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>У2. Владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;</p> <p>У3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>У4. Участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>У5. Осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>У6. Обращаться за разъяснениями;</p> <p>У7. Выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>У8. Вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>У9. Поддерживать общение или переходить к новой теме</p>	<p>31. Профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>32. Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>33. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>34. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>35. Безличные предложения;</p> <p>36. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>37. Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>38. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <p>39. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и</p>

	<p>(порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>У10. Завершать общение;</p> <p>Монологическая речь</p> <p>У11. Делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>У12. В содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь</p> <p>У13. Небольшой рассказ (эссе);</p> <p>У14. Заполнение анкет, бланков;</p> <p>У15. Написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Чтение</p> <p>У16. Извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>У17. Отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>У18. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> <p>Аудирование</p> <p>У19. Отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>У20. Выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>У21. Определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>понимать:</i> основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p>	<p>превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>39. Наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>310. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>311. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>312. Глагол, понятие глагола связки;</p> <p>313. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	--	--

Код и наименование ПК, ОК, ЛР., элементы которых формируются при освоении дисциплины:

Код ОК,ПК,ЛР	Наименование профессиональных, общих компетенций и личностных результатов
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно различным контекстам.
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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»

5 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	60
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	52
контрольные работы	3
консультации	4
Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины): в форме контрольной работы	1

2.2. Тематический план

учебной дисциплины ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем		
			всего	п/р	к/р
1	2	3	4	6	7
Раздел 1. Названия продуктов питания и характеристики блюд					
1	Тема 1.1. Овощи, фрукты.	8	8	8	-
2	Тема 1.2 Мясная гастрономия	6	6	6	-
3	Тема 1.3 Морепродукты	7	7	6	1
4	Тема 1.4 Молочные, крупяные и яичные блюда	1	1	1	-
5	Тема 1.5 Кондитерские изделия	4	4	4	-
6	Тема 1.6 Холодные и горячие напитки	2	2	1	1
Консультации		2	2		
Раздел 2. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.					
7	Тема 2.1.Значение иностранного языка в освоении профессии	2	2	2	-
3	Тема 2.2. Составление меню. Названия блюд	4	4	4	-

Раздел 3. Кухня народов мира.					
8	Тема 3.1 Кухня народов мира.	18	18	17	1
Раздел 4. Карьера в сфере общественного питания.					
9	Тема 4.1 Тема 4.1. Типы организаций питания и работа персонала	4	4	3	1
Консультации		2	2		-
Итого:		60	60	52	4

2.3. Тематический план и содержание

7

учебной дисциплины ОП.06 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» 08.01.31 по профессии «Повар. Кондитер»

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объём часов	Уровень освоения	Осваиваемые У.З., элементы компетенций, личностных результатов
1	2	3	4	5
3 семестр		30		
Раздел 1. Названия продуктов питания и характеристики блюд.		28	1, 2	
Тема 1.1 Овощи, фрукты	Содержание учебного материала: Артикль. Числительное. Времена группы Continuous Active.	8	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические занятия	8	2	
	Пр. 1. Овощи, зелень, специи, приправы. Качественные характеристики.	2	2	
	Пр. 2. Овощные блюда. Времена группы Continuous Active.	2	2	
	Пр. 3. Кулинарные характеристики овощных блюд.	2	2	
	Пр. 4. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Соки.	2	2	
Тема 1.2 Мясная гастрономия	Содержание учебного материала: Глагол. Система глагольных форм. Времена группы Perfect Continuous Active. Практика письменной и устной речи.	6	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические занятия	6	2	
	Пр. 5. Мясо, птица, дичь.	2	2	
	Пр. 6. Виды кулинарной обработки мясных продуктов.	2	2	
	Пр. 7. Блюда из мяса, птицы и дичи.	1	2	
	Пр. 8. Кулинарные характеристики мясных изделий. Времена группы Perfect Active.	1	2	
Тема 1.3 Морепродукты	Содержание учебного материала: Глагол. Система глагольных форм. Времена группы Perfect Continuous Active. Практика письменной и устной речи.	7	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1,

	Практические занятия	6	2	ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Пр. 9. Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	2	2	
	Пр. 10. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Времена группы Perfect Continuous Active.	2	2	
	Пр. 11 Рецепты рыбных блюд	2	2	
	Контрольная работа №1	1	1	
Тема 1.4 Молочные, крупяные и яичные блюда	Содержание учебного материала: Основные глагольные формы. Фразовые глаголы. Совершенствование четырех видов чтения. Аудирование. Практика письменной и устной речи.	1	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические занятия	1	2	
	Пр. 12. Молочные, крупяные и яичные блюда. Качественные характеристики	1	2	
Тема 1.5 Кондитерские изделия	Содержание учебного материала: Местоимение. Наречие. Повествовательное предложение. Усиление сравнительной степени прилагательных. Практика письменной и устной речи.	4	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические работы	4	2	
	Пр. 13. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Усиление сравнительной степени прилагательных.	2	2	
	Пр. 14. Предложение кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Национальные традиции чаепития в сфере общественного питания.	2	2	
Тема 1.6 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.	2	1, 2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические работы:	1	1	
	Пр. 15. Горячие напитки. Холодные напитки.	1	2	
	Консультации: 1. Правила составления меню 2. Составление монологического высказывания	2		ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Контрольная работа №2	1	1	
4 семестр		30		
Раздел 2. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		6	2	

Тема 2.1. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала: Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические занятия	2	2	
	Пр. 16 Чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	2	2	
Тема 2.2. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля	4	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические занятия	4	2	
	Пр. 17 Составление ресторанного меню.	2	2	
	Пр. 18 Планирование праздничного меню. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой	2	2	
Раздел 3. Кухня народов мира		18	1,2	
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	18	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические занятия:	17	2	
	Пр. 19. Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Инфинитив. Функции в предложении.	2	2	
	Пр. 20. Татарская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	2	2	

	Пр. 21. Кавказская национальная кухня (грузинская, осетинская). Кулинарные характеристики блюд. Сложное дополнение. Complex Object.	2	2	
	Пр. 22. Европейская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Сложное подлежащее. Complex Subject.	2	2	
	Пр. 23. Национальные блюда Великобритании (английская, шотландская, ирландская). Кулинарные характеристики блюд.	2	2	
	Пр. 24. Национальные блюда США. Кулинарные характеристики блюд.	2	2	
	Пр. 25. Азиатская кухня (японская, китайская). Кулинарные характеристики блюд. Особенности питания народов Азии.	2	2	
	Пр. 26. Восточная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Особенности питания народов Востока.	2	2	
	Пр. 27. Французская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Особенности питания французов.	1	2	
Контрольная работа №3		1	1	
Раздел 4. Карьера в сфере общественного питания.		4	1, 2	
Тема 4.1. Типы организаций питания и работа персонала	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	4	1, 2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 4
	Практические занятия:	3	2	
	Пр. 28 Типы организаций питания. Имя существительное.	2	2	
	Пр. 29 Работа персонала.	1	2	
Консультации	1. Правила написания резюме. 2. Составление диалогического высказывания.	2		
Контрольная работа №4		1	1	
Итого		60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Иностранного языка

Оборудование учебного кабинета: посадочные места, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Иностранный язык».

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска.

3.2. Информационно-методическое обеспечение реализации программы:

Основные источники:

Печатные издания:

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / А.П. Голубев, И.Б. Коржавый, И.Б. Смирнова – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с. – ISBN: 978-5- 4468-7875-8.

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

1. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes: учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489787>.

Дополнительная литература:

1. Безкорвайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкорвайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. : ил. ISBN 978 – 5 – 4468 – 7896 – 3

2. Голубев А.П. Английский язык: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

4. Онлайн-словари ABBYU Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru>. – Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru>. – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения по дисциплине (умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК, ЛР)	Основные показатели оценки результата обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания: 3.1. профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; 3.2. лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля: -выполнение контрольных заданий -письменный опрос в форме тестирования -индивидуальный устный опрос - оценка устного опроса; ПРН₁-29 -оценка результата лексического диктанта</p>
<p>3.3. простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; 3.4. предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; 3.5. безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; 3.6. имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; 3.7. артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p>	<p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в виде: -письменных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>употребление существительных без артикля; 3.8. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; 3.9. наречия в сравнительной и превосходной степенях; 3.10. неопределенные наречия, производные от some, any, every; 3.11. количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; 3.12. глагол, понятие глагола-связки; 3.13. образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		
<p>Умения: Общие умения: У.1. использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У.2. владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; У.3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь:</p>	<p>Адекватное 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).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля: - выполнение контрольных заданий - чтение и понимание различных тестов; - задания на определение и правильное применение языковых единиц. - оценка выполнения грамматических упражнений</p>

<p>У.4. участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>У.5. осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>У.6. обращаться за разъяснениями;</p> <p>У.7. выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>У.8. вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>У.9. поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>У.10. завершать общение</p> <p>Монологическая речь:</p> <p>У.11. делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>У.12. кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p>	<p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	<p>- оценка монологического высказывания ПР№ 8, 12, 16, 17, 22, 27, 29</p> <p>- оценка перевода проф. напр. текстов ПР№ 1, 3, 4, 7, 9 – 13, 17, 20, 28</p> <p>- оценка выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний систем и схем и т.д.) ПР № 9, 12, 14</p> <p>- оценка написания реферата, письменной работы, эссе</p>
<p>Письменная речь</p> <p>У.13. небольшой рассказ (эссе);</p> <p>У.14. заполнение анкет, бланков;</p> <p>У.15. написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</p> <p>Чтение:</p>	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз. Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее</p>	

<p>У.16. извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>У.17. отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>У.18. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p> <p>Аудирование:</p> <p>У.19. отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>У.20. выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>У.21. определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</p>	<p>значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
<p>3.1-13</p> <p>У.1-21</p>	<p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Умение различать части речи – существительное, артикль, прилагательное, наречие, глагол и правильно использовать в речи.</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Применение в речи профессиональной терминологии</p> <p>91-100 % правильных ответов оценка 5 (отлично)</p> <p>71-90 % правильных ответов оценка 4 (хорошо)</p> <p>61-70 % правильных ответов оценка 3 (удовлетворительно)</p> <p>Менее 60 % правильных ответов оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<p>Промежуточная аттестация (итоговая по дисциплине):</p> <p>контрольная работа</p>

Формируемые элементы компетенций и личностных результатов воспитания	Основные показатели результата обучения и воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и воспитания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно различным контекстам	Активное использование различных источников для решения профессиональных задач Умеющий использовать профессиональную лексику на английском языке в нормативно-технической и производственно-технологической документации	-оценка чтения и перевода профессионального текста -ПР№ 1, 3, 7, 9, 11-14 -оценка практических занятий на умение применять профессиональную терминологию в различных речевых ситуациях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Чтение текстов, различной целевой направленности. Выделение главной идеи текста. Реферирование статей.	- оценка чтения текста ПР№ 1, 4, 6, 7, 11, 15, 17, 20, 28
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Составление документов. Планирование меню. Составление рецептуры блюд.	-оценка письменных работ, -оценка составленного меню, -оценка составленного рецепта блюда
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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;	-участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях; - оценка участия в проектной деятельности; - оценка участия в дискуссии; - оценка монолога ПР. 3, 5, 7, 12, 14, 18, 19, 20, 23 - оценка диалога ПР. 3, 5, 7, 9, 12, 14, 17
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	Знание ЛЕ по темам Построение монологических и диалогических высказываний по профессиональной тематике	-оценка письменного диктанта на знание ЛЕ ПР.№1-29

<p>учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.</p>	<p>Применение современных технологий при работе с текстом, диалогом и монологом, при составлении рецепта, меню, плана организации работы коллектива.</p> <p>Чтение текстов различной тематики на профессиональные темы</p> <p>Умение выделять главную мысль прослушанной информации</p> <p>Выполнение тестовых упражнений</p>	<p>-оценка монолога</p> <p>-оценка диалога</p> <p>ПР.№ 14</p> <p>-оценка выполненных упражнений по аудированию</p> <p>ПР.№ 1-14</p> <p>-оценка письменных упражнений</p> <p>ПР.№ 1-29</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Построение монологических и диалогических высказываний, с использованием профессиональной лексики.</p> <p>Составлять план обслуживания.</p> <p>Составлять план сервировки.</p> <p>Определение цели, предстоящей учебной, производственной деятельности (индивидуальной и коллективной), последовательность действий, оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;</p> <p>Осуществление речевого самоконтроля в процессе учебной и производственной деятельности и в повседневной практике речевого общения;</p>	<p>- оценка монологического высказывания</p> <p>- оценка диалогического высказывания</p> <p>-ПР № 5, 8, 25, 9, 10, 33, 13,17, 14, КР</p>
<p>ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Чтение и перевод текстов профессиональной направленности.</p> <p>Знать технологическое оборудование, инвентарь и инструменты на английском языке.</p> <p>Знать структуру меню.</p> <p>Знать структуру рецепта.</p> <p>Знать ЛЕ названия продуктов питания на английском языке.</p>	<p>-оценка чтения и перевода профессионального текста</p> <p>-оценка составленного меню</p> <p>-оценка составленного рецепта блюда</p> <p>-оценка составленной заявки заказа</p>

	<p>Уметь оформить заказ и заявку на английском языке.</p> <p>Знать понятия определения качества и вкуса блюд.</p>	<p>-оценка письменного диктанта на знание ЛЕ</p> <p>ПР № 1-29</p>
<p>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.</p>	<p>Чтение и перевод текстов профессиональной направленности.</p> <p>Составление плана организации работы сотрудников коллектива.</p> <p>Составление рецептов.</p> <p>Составление меню.</p> <p>Знание оборудования, инвентаря на иностранном языке.</p> <p>Знание ЛЕ по качеству и вкусу овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.</p>	<p>-оценка чтения профессионально направленных текстов</p> <p>- оценка составленного плана работы коллектива</p> <p>-оценка составленного рецепта</p> <p>- оценка составленного меню</p> <p>- письменный диктант на знание ЛЕ по теме ПР№ 8-15</p>
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Чтение текстов профессиональной направленности.</p> <p>Знание технологического оборудования на английском языке.</p> <p>Знание названий посуды и инвентаря на иностранном языке при приготовлении комплектования готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Знать ЛЕ для определения вкуса и качества готовых холодных блюд.</p>	<p>-оценка чтения и перевода профессионального текста</p> <p>-оценка составленного меню</p> <p>-оценка составленного рецепта блюда</p> <p>-оценка письменного диктанта на знание ЛЕ</p> <p>ПР № 8-15</p> <p>- оценка диалогического высказывания</p> <p>- оценка монологического высказывания</p>
<p>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.</p>	<p>Чтение и перевод профессиональной документации.</p> <p>Знать виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p>	<p>-оценка чтения и перевода профессионального текста</p> <p>-оценка письменного диктанта на знание ЛЕ</p> <p>ПР № 16-23</p>

	<p>Знать ЛЕ при оценивании вкуса и качества холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Знать ЛЕ пищевых продуктов, пряностей, приправ, применяемых при приготовлении десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка диалогического высказывания - оценка монологического высказывания
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Знать ЛЕ по теме отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Знать методы приготовления отделочных полуфабрикатов на иностранном языке</p> <p>Знать технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Знать ЛЕ при определении вкуса и качества отделочных полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>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»;</p>	<p>Адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному;</p> <p>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);</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;