

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

Канск, 2021 г.

РАССМОТРЕНА  
Методической комиссией  
Общепрофессиональных дисциплин  
Протокол № 5 от « 15 » 06 2021г.

                     *мо* П.В. Сивонина  
подпись

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного  
стандарта по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНА  
И.о.зам. директора по учебной работе  
                     О.А.Рейнгардт  
« 15 » 06 2021г.

РАЗРАБОТАНА О.С.Мельниковой

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ.....                 | 8  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ.....                     | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Место учебной 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.

В таблице представлены междисциплинарные связи, направленные на формирование компетентностей:

| Предшествующие дисциплины и МДК                                                                                                                                            | Сопутствующие дисциплины и МДК                                                            | Последующие дисциплины и МДК |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| ОУД.03 Иностранный язык<br>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места<br>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ОП.11 Блюда европейской кухни<br>ОП.10 Этика и психология в профессиональной деятельности |                              |

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                             | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | <p><b>Общие умения</b></p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><b>Диалогическая речь</b></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение 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</p> | <p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и</p> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><b>Монологическая речь</b></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><b>Письменная речь</b></p> <p>небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнение анкет, бланков;</p> <p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><b>Аудирование</b></p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><b>Чтение</b></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> | <p>неопределенного артикля.</p> <p>Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска                                                                                                                                                                                | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования                                                                                                                                                                                                           |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:**

| №<br>п/п | Дополнительные<br>знания, умения                                                                                                                                                                               | Номер и<br>наименование темы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Кол-во<br>часов                                            | Обоснование<br>включения<br>в рабочую<br>программу                                     |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Уметь:<br>- готовить и подавать сложную горячую кулинарную продукцию в стиле Русская кухня;<br>- выполнять и применять современные требования к дизайну блюд;<br>- готовить фирменные блюда европейской кухни; | <i>Тема 1.</i><br>Продукты питания и способы кулинарной обработки<br><i>Тема 3.</i><br>Составление меню. Названия блюд<br><i>Тема 5.</i><br>Кухонная, сервировочная и барная посуда<br><i>Тема 6.</i><br>Обслуживание посетителей в ресторане<br><i>Тема 8.</i><br>Организация работы официанта и бармена<br><i>Тема 9.</i><br>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | 6ч.<br><br>7ч.<br><br>7ч.<br><br>7ч.<br><br>7ч.<br><br>8ч. | <i>Письмо – запрос от работодателей</i><br><br>О.О.О. Ресторатор<br>Ресторан «Перчини» |
| 2        | Знать:<br>- способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции;<br>- современные требования к дизайну блюд;<br>- разработка фирменных блюд европейской кухни;                                  | <i>Тема 1.</i><br>Продукты питания и способы кулинарной обработки<br><i>Тема 3.</i><br>Составление меню. Названия блюд<br><i>Тема 5.</i><br>Кухонная, сервировочная и барная посуда<br><i>Тема 6.</i><br>Обслуживание посетителей в ресторане<br><i>Тема 8.</i><br>Организация работы официанта и                                                                              | 6ч.<br><br>7ч.<br><br>7ч.<br><br>7ч.<br><br>7ч.            |                                                                                        |

|  |  |                                                                                |      |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------|------|--|
|  |  | бармена<br>Тема 9.<br>Кухни народов<br>мира и рецепты<br>приготовления<br>блюд | 8ч.  |  |
|  |  |                                                                                | 84ч. |  |

## 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  | 120           |
| в т.ч. в форме практической подготовки              | -             |
| в т. ч.:                                            |               |
| теоретическое обучение                              | -             |
| практические занятия                                | 112           |
| Самостоятельная работа                              | 6             |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) | 2             |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

| Наименование разделов и тем                                              | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов | Код Н/У/З                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                 | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>3</b>      |                                           |                                              |
| <i>Тема 1.</i><br><b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b> | <i>Содержание учебного материала</i><br><br>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).<br>Грамматический материал:<br>Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж<br>неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.<br>- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);<br>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;<br>- безличные предложения;<br>- понятие глагола-связки. | <b>12</b>     | <b>ОК 1, 2, 4, 9</b>                      | Уо 01.01<br>Уо 09.02<br>Зо 01.01<br>Зо 09.02 |
| <i>Тема 2.</i><br><b>Типы предприятий общественного питания и</b>        | <i>Содержание учебного материала</i><br><br>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»<br>Грамматический материал:<br>- имя существительное: его основные функции в предложении;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>12</b>     | <b>ОК 1, 2, 4, 9</b>                      | Уо 01.01<br>Уо 09.02<br>Зо 01.01<br>Зо 09.02 |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |             |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|----------------------------------------------|
| работа персонала                                                          | имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |             |                                              |
| <b>Тема 3.</b><br><b>Составление меню.</b><br><b>Названия блюд</b>        | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»<br>Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля                                                     | 12 | ОК 1, 2,4,9 | Уо 02.01<br>Уо 02.02<br>Уо 02.04<br>Зо 02.03 |
| <b>Тема 4.</b><br><b>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b> | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление меню ресторана, кафе<br><b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»<br>Грамматический материал:<br>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения | 2  |             | Уо 02.01<br>Уо 02.02<br>Уо 02.04<br>Зо 02.03 |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>          | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»<br>Грамматический материал : Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.                                                                                                                                         | 11 | ОК 1, 2,4,9 | Уо 01.04<br>Уо 01.07<br>Уо 09.02<br>Уо 09.02 |
| <b>Тема 6.</b><br><b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>             | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.<br>Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.                                                                                                                                                 | 13 | ОК 1, 2,4,9 |                                              |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |            |                      |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------|----------------------------------------------|
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление тематических диалогов                                                                                                                                 | <b>2</b>   |                      |                                              |
| <b>Тема 7.</b><br><b>Система закупок и хранения продуктов</b>            | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»<br>Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous                          | <b>13</b>  | <b>ОК 1, 2, 4, 9</b> | Уо 02.01<br>Уо 02.02<br>Уо 02.04<br>Зо 02.03 |
| <b>Тема 8.</b><br><b>Организация работы официанта и бармена</b>          | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»<br>Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every. | <b>13</b>  | <b>ОК 1, 2, 4, 9</b> | Уо 01.01<br>Уо 09.02<br>Зо 01.01<br>Зо 09.02 |
| <b>Тема 9.</b><br><b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»<br>Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.                  | <b>13</b>  | <b>ОК 1, 2, 4, 9</b> | Уо 01.01<br>Уо 09.02<br>Зо 01.01<br>Зо 09.02 |
| <b>Дифференцированный зачёт</b>                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Составление профессионального словаря                                                                                                                             | <b>2</b>   |                      |                                              |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>   |                      |                                              |
|                                                                          | <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>120</b> |                      |                                              |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальное помещение: кабинет «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (плакаты, мультимедийные пособия).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская - 14-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>
2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>
3. [www. lingvo-online. ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
4. [www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
5. [www. britannica. com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
6. [www. ldoceonline. com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).
7. Задания для уроков английского языка: [электронный ресурс] <http://britishcouncil.org/learnenglishkids/>
8. Словари: [электронный ресурс] Режим доступа: [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, самостоятельной работы.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                             | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знать:</b><br/> профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;<br/> лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;<br/> простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br/> предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;<br/> имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.<br/> артикл: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.<br/> имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.<br/> наречия в сравнительной и</p> | <p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.<br/> Владение лексическим и грамматическим минимумом.<br/> Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/> - письменного/устного опроса;<br/> - тестирования;<br/> - диктантов;<br/> - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме дифференцированного зачета в виде:<br/> - письменных/устных ответов (диалоги, составление рецепта, меню)</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>теме, проблеме;<br/>         кратко передавать содержание<br/>         полученной информации;<br/>         в содержательном плане<br/>         совершенствовать смысловую<br/>         завершенность, логичность,<br/>         целостность, выразительность и<br/>         уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i><br/>         небольшой рассказ (эссе);<br/>         заполнение анкет, бланков;<br/>         написание тезисов, конспекта<br/>         сообщения, в том числе на основе<br/>         работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i><br/>         понимать:<br/>         основное содержание текстов<br/>         монологического и диалогического<br/>         характера в рамках изучаемых тем;<br/>         высказывания собеседника в<br/>         наиболее распространенных<br/>         стандартных ситуациях<br/>         повседневного общения.<br/>         отделять главную информацию от<br/>         второстепенной;<br/>         выявлять наиболее значимые<br/>         факты;<br/>         определять свое отношение к ним,<br/>         извлекать из аудиоматериалов<br/>         необходимую или интересующую<br/>         информацию.</p> <p><i>Чтение</i><br/>         извлекать необходимую,<br/>         интересующую информацию;<br/>         отделять главную информацию от<br/>         второстепенной;<br/>         использовать приобретенные<br/>         знания и умения в практической<br/>         деятельности и повседневной<br/>         жизни.</p> |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|