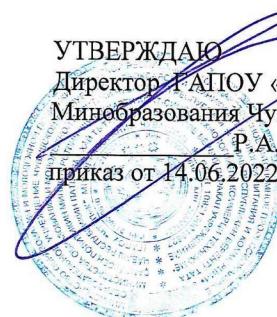


**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ЯПШИ»
_____ Антонов А.Б.
14.06.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
_____ Р.А.Шуканов
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ЦК
Протокол от 14.06.2022 г № 11
Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Мельникова Т.В., Петрова И.Ю. преподаватели шестилетнего
сезона

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель
директора по УПР

Чебоксарский кооперативный
техникум Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01; 02; 03; 04; 05; 09; 10

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.1 -1.4

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

ПК 2.1 - 2.8

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 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1 - 3.6

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1 - 4.5

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1 - 5.5

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ЛР. 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

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

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
Общие умения - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную	- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно - бытового общения;

Диалогическая речь

-участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

-осуществлять запрос и обобщение информации;

-обращаться за разъяснениями;

-выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)

-к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

-вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

-поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

-завершать общение;

Монологическая речь

-делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

-кратко передавать содержание полученной информации;

-в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

-небольшой рассказ (эссе);

-заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

-понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

-отделять главную информацию от второстепенной;

-выявлять наиболее значимые факты;

-определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

-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.

-артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.

-Употребление существительных без артикля.

Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

-наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.

-глагол, понятие глагола - связки.

Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

<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>	
---	--

Спецификация общих и профессиональных компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные употребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;

1.43. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объём образовательной программы 93 часа, в том числе:

- занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем 72 часа,
- промежуточная аттестация – 6 часов;
- консультации – 2 часа.
- самостоятельной работы обучающегося 13 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	<i>93</i>
Занятия обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>72</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>13</i>
<i>виды самостоятельных работ:</i> -составление диалога, резюме, анкет -монолог-размышление -составление деловых писем, бизнес - плана -чтение профессиональных текстов, ответы на вопросы к ним краткий пересказ текста с опорой на вопросы - создание презентаций, мини - проектов - составление сборника рецептов - выполнение грамматических упражнений - чтение и перевод инструкций.	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена (3 семестр)</i>	<i>6</i>
консультации	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>1 курс, 1 семестр</i>				
Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	1 Практическое занятие. Восстановление разговорных навыков. Выражения классного обихода. Социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке. Ведение беседы, диалога с использованием фраз – клише. Лексико - грамматический материал, необходимый для профессионального общения, понятие глагола - связки. Речевая практика			
Раздел 1. Моя будущая профессия				
Тема 1.1. Моя профессия	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	2 Практическое занятие. Профессии будущего. Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Работа с текстом: профессиональные качества работника моей специальности. Работа с грамматическим материалом			
	3 Практическое занятие. Моя профессия. «Кто такой повар, кондитер?» Работа с лексическим материалом. Работа с текстом. Изучение профессиональной терминологии сферы индустрии питания. Освоение лексического материала по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. Обслуживание посетителей в ресторане Составление диалога по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 1.2. Технология поиска работы	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
4 Практическое занятие. Устройство на работу: анкета. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения. Простые				

		нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом). Работа с источниками профессиональной информации на иностранном языке. Заполнение анкеты.			
	5	Практическое занятие. Прием на работу. Работа с текстом, работа с грамматическим и лексическим материалом. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; Безличные предложения. Беседа профессиональной направленности на иностранном языке.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
		Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия». Составление резюме, анкеты для устройства на работу Составление диалога на тему «Обслуживание в баре»	1		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 1.3 Формы деловой коммуникации		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	6	Практическое занятие. Деловое письмо: структура, элементы. Оформление делового письма. Телекс, телеграмма, электронная почта. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	7	Практическое занятие. Информационное обеспечение профессиональной деятельности. Составление делового письма – запрос информации, письма – заказ на товары, письма – подтверждение. Имя существительное: его основные функции в предложении.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	8	Практическое занятие. Профессиональная документация Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Составление тезисов об информационном обеспечении своей профессии. Работа с грамматическим материалом.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение грамматических заданий по теме «Имена существительные». Чтение и перевод инструкций.	1		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Раздел 2 Организация предпринимательской деятельности в профессиональной сфере					
Тема 2.1. Организация бизнеса.		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	9	Практическое занятие. Формы организации бизнеса. Чтение и перевод текста. Изучение профессиональной терминологии. Аудирование текста профессиональной направленности.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	10	Практическое занятие. «Бизнес-план». Работа с текстом. Составление бизнес-плана, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, работа с грамматическим материалом.	1		3
Тема 2.2. Организация коммерческой деятельности:		Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	11	Практическое занятие. Реклама и ее задачи, рекламное письмо			ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8

реклама		Лексика по теме. Чтение и перевод текстов. Изучение профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом.			
	12	Практическое занятие. Торговая марка. Бренд. Чтение и перевод текстов. Выписывание новой лексики в словарь. Работа с грамматическим материалом Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление презентации «Моя торговая марка» и/или «Мой бренд»		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Всего за 1 семестр - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов: в том числе теоретических занятий; практических занятий; - самостоятельной работы обучающегося			29 24 0 24 5		
1 курс, 2 семестр					
Раздел 3. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности					
Тема 3.1. Охрана труда на производстве	Содержание учебного материала				
	13	Практическое занятие. Охрана труда. Инструкции, руководства. Лексика. Чтение и работа с текстом. Техника безопасности на предприятии. Работа с грамматическим материалом. Имена существительные во множественном числе.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	14	Практическое занятие. Организация рабочего места Кухня. Производственные помещения и оборудование Лексика. Чтение и работа с текстом. Работа с грамматическим материалом. Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Кухонная,сервировочная и барная посуда Организация работы официанта и бармена	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 3.2. Основное и вспомогательное технологическое оборудование	Содержание учебного материала		2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	15	Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование. Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление вопросов. Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»		3	
	16	Практическое занятие. Тепловое оборудование. Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8

		степенях, образованные по правилу, а также исключения.			
	17	Практическое занятие. Холодильное оборудование. Аудирование текста профессиональной направленности. Изучение профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every..	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	18	Практическое занятие. Механическое оборудование. Чтение и перевод текста, инструкций. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление монолога.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	19	Практическое занятие. Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции Изучение профессиональной терминологии. Работа с текстом: перевод характеристики оборудования с русского на английский, составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом. Виды оборудования и приспособлений. Участие в беседе по теме.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	20	Практическое занятие. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Лексика. Чтение и работа с текстом. Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	21	Практическое занятие. Вспомогательное оборудование и оборудование для мойки посуды Техника безопасности на предприятии. Оборудование, работа, детали, механизмы. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
		Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Виды оборудований». Выполнение грамматических заданий по теме «Глаголы»	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 3.3. Продукты питания и способы кулинарной обработки Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Содержание учебного материала	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
	22	Практическое занятие. Полуфабрикаты из овощей, грибов. Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки Система закупок и хранения продуктов Освоение лексического материала. Составление словаря терминов. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Глагол, понятие глагола - связки.		3	
	23	Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья Лексика. Освоение лексического материала по теме. Аудирование текстов профессиональной направленности. Составление диалогов. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
	24	Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Лексика. Чтение и перевод текста профессиональной направленности. Составление монолога. Работа с грамматическим материалом. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple. Выполнение	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8

		грамматических упражнений по теме «Видовременные формы глагола»			
		Самостоятельная работа обучающихся: составление сборника рецептов полуфабрикатов, блюд и изделий различного ассортимента составление кроссвордов по теме «Продукты питания».	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
Всего за 2 семестр:			28		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			24		
в том числе теоретических занятий;			0		
практических занятий;			24		
- самостоятельной работы обучающегося			4		
2 курс, 3 семестр					
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
	25	Практическое занятие. Бульоны и отвары разнообразного ассортимента. Лексика. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive.			
	26	Практическое занятие. Супы разнообразного ассортимента. Аудирование текстов профессиональной направленности. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive. Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.			
	27	Практическое занятие. Горячие соусы разнообразного ассортимента. Лексика. Составление диалогов. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive.			
	28	Практическое занятие. Гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Лексика. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	29	Практическое занятие. Закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Лексика. Составление кулинарных рецептов на основе изученного материала. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
Тема 3.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2		ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
	30	Практическое занятие. Холодные соусы, заправки разнообразного ассортимента. Лексика. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect.			
	31	Практическое занятие. Салаты разнообразного ассортимента. Аудирование текстов профессиональной направленности. Ассортимент салатов, кулинарные рецепты. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect.			

	32	Практическое занятие. Бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента. Закуски различного вида. Составление диалогов с использованием изученной лексики. Участие в беседе на изученную тему. Составление кулинарных рецептов. Составление меню. Названия блюд Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect. Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
Тема 3.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала				ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	33	Практическое занятие. Холодные и горячие сладкие блюда, десерты. Десерты английской кухни. Лексика. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Извлечение необходимой информации из текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	34	Практическое занятие. Холодные и горячие напитки. Ассортимент холодных и горячих напитков. Чтение и перевод кулинарных рецептов. Краткая передача полученной информации, составление монолога. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	35	Практическое занятие. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Классификация хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составление кулинарных рецептов.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
	36	Практическое занятие. Изготовление и творческое оформление пирожных и тортов Глазурь, крем, мастика, фрукты и пудра – виды творческого оформления пирожных и тортов. Разработка инструкции по оформлению кондитерских изделий на основе изученной лексики.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение мини проекта по разработке блюда «Приготовление, оформление и подготовка к реализации...», сочинение на тему «Работа кухни» Подготовка презентации по национальным кухням		4		ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	2-3	
Консультации			2		
Всего за 3 семестр:			36		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			24		
в том числе теоретических занятий;			0		
практических занятий;			24		
- самостоятельной работы обучающегося			4		
- экзамен			6		
- консультации			2		
Объем образовательной программы, всего:			93		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			72		
в том числе теоретических занятий;			0		
практических занятий;			72		
- самостоятельной работы обучающегося;			13		
- промежуточная аттестация: экзамен			6		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (Немецкий язык)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
-----------------------------	--	-------------	------------------	--

1	2	3	4	5	
<i>1 курс, 1 семестр</i>					
Вводно-коррективный курс	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	1	Практическое занятие. Восстановление разговорных навыков. Выражения классного обихода. Приветствия при встрече гостей. Проводы гостей. Благодарности и извинения. Ведение беседы, диалога с использованием фраз – клише. Работа с лексико – грамматическим материалом, необходимым для профессионального общения, работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами. Речевая практика			
Раздел 1. Моя будущая профессия					
Тема 1.1. Моя профессия	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	2	Практическое занятие. Профессии будущего. Составление презентации по профессиям будущего с использованием информационных технологий. Работа с грамматическим материалом: артикль, виды артиклей; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.			
	3	Практическое занятие. Моя профессия. «Кто такой повар, кондитер?» . Работа с лексическим материалом профессиональной направленности, составление плана для собственного профессионального и личностного развития. Работа с грамматическим материалом: имя существительное и его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.			
Тема 1.2. Технология поиска работы	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	4	Практическое занятие. Устройство на работу: анкета. Составление профессиональной документации на государственном и иностранном языке: работа с образцом анкеты и резюме: перевод, заполнение собственной анкеты и составление резюме. Работа с грамматическим материалом: простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и второстепенных членов предложения.			
	5	Практическое занятие. Прием на работу. Работа с текстом. Составление диалога «Собеседование при устройстве на работу». Работа с грамматическим материалом: утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные предложения и порядок слов в них.			
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия», составление резюме, анкеты для устройства на работу				
Тема 1.3 Формы деловой коммуникации	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	6	Практическое занятие. Деловое письмо: структура, элементы. Оформление делового письма. Телекс, телеграмма, электронная почта. Работа с грамматическим материалом: безличные, сложносочиненные предложения и порядок слов в них.			
	7	Практическое занятие. Информационное обеспечение профессиональной деятельности. Чтение и перевод текста профессиональной направленности, составление словаря профессиональной лексики. Составление тезисов об информационной обеспеченности своей профессии. Работа с грамматическим материалом: имена прилагательные; положительная,			

		сравнительная, превосходная степени сравнения прилагательных.			
	8	Практическое занятие. Профессиональная документация Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Работа с грамматическим материалом: имена прилагательные; образование степеней сравнения имен прилагательных по правилу, а также исключения; склонение имен прилагательных.	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение грамматических заданий по теме «Виды предложений», «Имена прилагательные». Чтение и перевод инструкций.	1		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Раздел 2 Организация предпринимательской деятельности в профессиональной сфере					
Тема 2.1. Организация бизнеса	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	9	Практическое занятие. Формы организации бизнеса. Чтение и перевод текстов. Составление конспекта сообщения про одну из форм организации бизнеса. Выписывание новой лексики в словарь. Работа с грамматическим материалом: наречия, степени сравнения наречий.			
	10	Практическое занятие. «Бизнес-план». Работа с текстом. Составление бизнес-плана, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Работа с грамматическим материалом: местоимения (личные, притяжательные, возвратные, указательные, вопросительные).	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – подготовка мини проекта «Мой ресторан: бизнес- проект»		1		3
Тема 2.2. Организация коммерческой деятельности: реклама	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	11	Практическое занятие. Реклама и ее задачи, рекламное письмо Лексика по теме. Чтение и перевод текстов. Выписывание новой лексики в словарь. Подготовка рекламы или рекламного письма профессиональной направленности. Работа с грамматическим материалом: местоимения (относительные, неопределенные, отрицательные, безличное местоимение es).			
	12	Практическое занятие. Торговая марка. Бренд. Чтение и перевод текстов. Составление образца торговой марки с гражданско- патриотической позиции. Составить бренд на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Выписывание новой лексики в словарь. Работа с грамматическим материалом: числительные (даты, дробные числительные, обозначения времени, денежные суммы)	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: групповая работа – составление презентации «Моя торговая марка» или «Мой бренд».		2		3
Всего за 1 семестр - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов: <div style="padding-left: 80px;">в том числе теоретических занятий; практических занятий;</div> - самостоятельной работы обучающегося			29 24 0 24 5		

1 курс , 2 семестр				
Раздел 3. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности				
Тема 3.1. Охрана труда на производстве	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	13 Практическое занятие. Охрана труда. Инструкции, руководства. Чтение и перевод инструкции по охране труда и руководства по эксплуатации технологического оборудования с русского на немецкий язык. Составление памятки для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.			
Тема 3.2. Основное и вспомогательное технологическое оборудование	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	14 Практическое занятие. Организация рабочего места. Чтение и работа с текстом. Составление сообщения, содержащее наиболее важную информацию по теме, подробное описание рабочего места повара, кондитера. Составление бланка инструкций по поведению в чрезвычайных ситуациях. Работа с грамматическим материалом: глаголы (группы глаголов, основные и вспомогательные глаголы).	2		
Тема 3.2. Основное и вспомогательное технологическое оборудование	15 Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование. Работа с профессиональным текстом: чтение, перевод характеристики данного оборудования с русского на немецкий, кратко передать содержание полученной информации. Составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом: глаголы (простые, производные и сложные).	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	16 Практическое занятие. Тепловое оборудование. Работа с профессиональным текстом: чтение, перевод характеристики данного оборудования с русского на немецкий. кратко передать содержание полученной информации.. Составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом: глаголы (слабые, сильные и неправильные).	2		
	17 Практическое занятие. Холодильное оборудование. Работа с профессиональным текстом: чтение, перевод характеристики данного оборудования с русского на немецкий. кратко передать содержание полученной информации.. Составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом: глаголы (личные и безличные).	2		
	18 Практическое занятие: Механическое оборудование. Работа с профессиональным текстом: чтение, перевод характеристики данного оборудования с русского на немецкий, кратко передать содержание полученной информации.. Составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом: глаголы (переходные и непереходные).	2		
	19 Практическое занятие. Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции. Работа с профессиональным текстом: чтение, перевод характеристики данного оборудования с русского на немецкий, кратко передать содержание полученной информации.. Составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом: глаголы (образование и употребление временных форм глаголов).	2		

	20	Практическое занятие. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Работа с профессиональным текстом: чтение, перевод характеристики данного оборудования с русского на немецкий, кратко передать содержание полученной информации.. Составление словаря профессиональных терминов. Составление проекта создания упаковки для продуктов, содействующей сохранению окружающей среды, ресурсосбережению. Работа с грамматическим материалом: глаголы (пассив и статив).	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	21	Практическое занятие. Вспомогательное оборудование и оборудование для мойки посуды. Работа с профессиональным текстом: чтение, перевод характеристики данного оборудования с русского на немецкий. кратко передать содержание полученной информации.. Составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом: глаголы (наклонения, инфинитив, причастия).	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: составление презентации «Виды оборудования», выполнение грамматических заданий по теме «Глаголы».		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 3.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2		ОК 01-05; 09;10
	22	Практическое занятие. Полуфабрикаты из овощей, грибов. Работа с лексикой и составление словаря профессиональных терминов. Работа с рецептами блюд из данных полуфабрикатов. Работа с грамматическим материалом: союзы.		3	ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
	23	Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа с лексикой и составление словаря профессиональных терминов.. Работа с рецептами блюд из данных полуфабрикатов. Работа с грамматическим материалом: предлоги, управляющие дательным и винительным падежами.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
	24	Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Работа с лексикой и составление словаря профессиональных терминов. Работа с рецептами блюд из данных полуфабрикатов. Работа с грамматическим материалом: междометие.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
	Самостоятельная работа обучающихся: составление сборника рецептов полуфабрикатов, изделий и блюд различного ассортимента.		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
Всего за 2 семестр: - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов: в том числе теоретических занятий; практических занятий; - самостоятельной работы обучающегося			28 24 0 24 4		
2курс, 3 семестр					
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
	25	Практическое занятие. Бульоны и отвары разнообразного ассортимента. Работа с профессиональной лексикой. Работа с рецептами бульонов и отваров разнообразного ассортимента: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: второстепенные члены предложения- обстоятельство.			
	26	Практическое занятие. Супы разнообразного ассортимента. Работа с рецептами супов разнообразного ассортимента: составление кратких тезисов по	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8

		приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: второстепенные члены предложения- дополнение.			ЛР 2,7,8
	27	Практическое занятие. Горячие соусы разнообразного ассортимента. Работа с рецептами горячих соусов разнообразного ассортимента: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: второстепенные члены предложения- определение.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
	28	Практическое занятие. Гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Работа с рецептами гарниров разнообразного ассортимента: составить краткие тезисы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: предлоги, управляющие винительным падежом.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8
	29	Практическое занятие. Закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Работа с рецептами закусок разнообразного ассортимента: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: предлоги, управляющие дательным падежом.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
Тема 3.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Содержание учебного материала	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
	30	Практическое занятие. Холодные соусы, заправки разнообразного ассортимента. Работа с рецептами холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: предлоги, управляющие родительным падежом.			
	31	Практическое занятие. Салаты разнообразного ассортимента. Работа с рецептами салатов разнообразного ассортимента: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: определительные придаточные предложения.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
	32	Практическое занятие. Бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента. Работа с рецептами бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: придаточные предложения времени.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
Тема 3.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Содержание учебного материала	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	33	Практическое занятие. Холодные и горячие сладкие блюда, десерты. Работа с рецептами холодных и горячих сладких блюд, десертов: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: придаточные предложения места.			
	34	Практическое занятие. Холодные и горячие напитки. Работа с рецептами холодных и горячих напитков: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: придаточные предложения причины.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	35	Практическое занятие. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Работа с рецептами хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: составление кратких тезисов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации. Работа с грамматическим материалом: придаточные предложения цели.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
	36	Практическое занятие. Изготовление и творческое оформление пирожных и тортов.	2		ОК 01-05; 09;10

	Работа с профессиональным текстом, в тезисном плане выделить из текста шаги по изготовлению и оформлению пирожных и тортов. Работа с грамматическим материалом: придаточные предложения образа действия.			ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: составление мини проекта «Приготовление, оформление и подготовка к реализации...» (блюдо на выбор)	4		ОК 01-05; 09;10 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
Всего за 3 семестр:		28		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		24		
в том числе теоретических занятий;		0		
практических занятий;		24		
- самостоятельной работы обучающегося		4		
Промежуточная аттестация: экзамен		6		
консультация		2		
Объем образовательной программы, всего:		93		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		72		
в том числе теоретических занятий;		0		
практических занятий;		72		
- самостоятельной работы обучающегося;		13		
- промежуточная аттестация: экзамен		6		
- консультации		2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет иностранного языка № 38	<ol style="list-style-type: none">1. рабочее место преподавателя2. компьютер – 1 шт., проектор- 1 шт.3. рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 штук4. меловая доска
Информационно-библиотечный центр	<ol style="list-style-type: none">1. проектор – 1 шт.,2. 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 14-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

АВВУУ Lingvo [Электронный ресурс] : Онлайн-словарь. – Режим доступа: <http://www.lingvo-online.ru/ru>

www.1september.ru

www.edu.ru

www.pedsovet.su

www.metodsovet.su

www.goethe.de

www.schulen-ans-netz.de

www.deutschland.de

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов**
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Тема 1.1. – 1.3.	1,2	ОК 01-05; 09;10	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК.	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 2. Тема 2.1. – 2.2.	1,2	ОК 01-05; 09;10	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК.	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК
Раздел 3. Тема 3.1. - 3.6.	1,2	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5	Текущий	Устный и письменный опрос Выполнение Практической и самостоятельной работы	Задание для письменного опроса Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 07.	1,2	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1.-5.5,	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

- 1 - знания
- 2- умения
- 3 – навыки

Оценка результатов **

- 1) в баллах (2-5)
 - 2) дихотомическая оценка:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; -простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; -предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; -безличные предложения; -сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; -имя существительное: его основные функции в предложении; -имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. -артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. -Употребление существительных без артикля. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. -наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. -глагол, понятие глагола - связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль: письменный/ устный опрос; -тестирование; - диктанты; - оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Общие умения - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на</p>	

<p>-владеть техникой перевода (со словарем) профессионально- ориентированных текстов; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно - бытового общения;</p>	<p>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>Диалогическая речь -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 разговора, при переходе к новым темам); -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); -завершать общение;</p>	<p>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. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная</p>	

<p>Монологическая речь -делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации; -в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь -небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование -понимать: ● основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повсе-</p>	<p>интонация. Объём 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>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудио- текста необходимую/интересующую информацию.</p>	
---	---	--

<p>дневного общения.</p> <ul style="list-style-type: none"> -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; -определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <p>Чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> -извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. 	<p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опрос</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>

	<p>делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 8	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Анкетирование Опросы Тестирования различного вида</p>