

| Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
|---|-------------------------------|---------------------|
| Наименование документа Рабочая программа Условное обозначение ОП 07 Специальности 43.01.09 Повар. Кондитер Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5) | Редакция № 1 Изменение № 0 | Лист 1 из 14 |
| | | Экз. № |

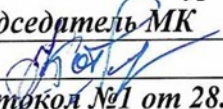

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(Английский)**

43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Ульяновск

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

| РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА | УТВЕРЖДАЮ |
|---|--|
| на заседании МК УТПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК | Заместитель директора по научно-методической работе |
|  Е.А. Торопыгина |  Н. С. Русецкая |
| Протокол №1 от 28.08.2025 г | 28.08.2025 г |

Автор (разработчик): Чернова К.С., преподаватель английского языка

Рецензенты: Директор ООО «Комбинат социального питания С.К. Кондрев

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 11 |
| 4 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| ОК | Формулировка компетенции, целевых ориентиров | Код | Знания, умения |
|-------|--|----------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | Умения: |
| | | Уо 01.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте |
| | | Уо 01.02 | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части |
| | | Уо 01.03 | определять этапы решения задачи |
| | | Уо 01.04 | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| | | Уо 01.05 | составить план действия; определить необходимые ресурсы |
| | | Уо 01.06 | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах |
| | | Уо 01.07 | реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| | | | Знания: |
| | | Зо 01.01 | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| | | Зо 01.02 | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| | | Зо 01.03 | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях |
| | | Зо 01.04 | методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач |
| | | Зо 01.05 | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | | |
|-------|---|----------|---|
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | Умения: |
| | | Уо 02.01 | определять задачи для поиска информации |
| | | Уо 02.02 | определять необходимые источники информации |
| | | Уо 02.03 | планировать процесс поиска |
| | | Уо 02.04 | структурировать получаемую информацию |
| | | Уо 02.05 | выделять наиболее значимое в перечне информации |
| | | Уо 02.06 | оценивать практическую значимость результатов поиска |
| | | Уо 02.07 | оформлять результаты поиска |
| | | | Знания: |
| | | Зо 02.01 | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| | | Зо 02.02 | приемы структурирования информации |
| | | Зо 02.03 | формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Уо 03.01 | Умения: |
| | | Уо 03.02 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| | | Уо 03.03 | применять современную научную профессиональную терминологию |
| | | Уо 03.04 | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | | Знания: |
| | | Зо 03.01 | содержание актуальной нормативноправовой документации |
| | | Зо 03.02 | современная научная и профессиональная терминология |
| | | Зо 03.03 | возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Умения: |
| | | Уо 01.01 | организовывать работу коллектива и команды |
| | | Уо 01.02 | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | | Знания: |
| | | Зо 04.01 | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную | | Умения: |
| | | Уо 05.01 | грамотно излагать свои мысли и |

| | | | |
|-------|--|----------|--|
| | коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | | оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | | Знания: |
| | | Зо 05.01 | особенности социального и культурного контекста |
| | | Зо 05.02 | правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | Умения: |
| | | Уо 09.01 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| | | Уо 09.02 | использовать современное программное обеспечение |
| | | | Знания: |
| | | Зо 09.01 | современные средства и устройства информатизации |
| | | Зо 09.02 | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | | Умения: |
| | | Уо 10.01 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
| | | Уо 10.02 | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы |
| | | Уо 10.03 | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности |
| | | Уо 10.04 | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) |
| | | Уо 10.05 | писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы |
| | | | Знания: |
| | | Зо 10.01 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| | | Зо 10.02 | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| | | Зо 10.03 | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
| | | Зо 10.04 | особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Код | Показатели освоения компетенции |
|------------------------------|---|------------|--|
|------------------------------|---|------------|--|

| | | | |
|---|------------|----------------|---|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1-1.4 | Н 00.01 | Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные темы «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков», а также на повседневные темы |
| | | Н 00.02 | владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов по темам: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков» |
| | | Н 00.03 | самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности по темам: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков», а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения |
| | | Н 00.04 | участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, |

| | | | |
|--|--|----------------|--|
| | | | <p>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> |
| | | Н 00.05 | <p>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> |
| | | Н 00.06 | <p>составление небольшого рассказа (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом;</p> |
| | | Н 00.07 | <p>понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных</p> |

| | | | |
|---|------------|----------------|--|
| | | | 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. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1-2.8 | Н 00.08 | извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1-3.6 | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1-4.5 | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного | ПК 5.1-5.5 | | |

| | | | |
|--------------|--|--|--|
| ассортимента | | | |
|--------------|--|--|--|

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

| |
|---|
| ЦОПТВ.3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе. |
| ЦОЦНП.4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ЦОЦНП.6. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>41</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>41</i> |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | <i>41</i> |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i> | |

Программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский), включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

| | | |
|---|--|----------|
| Тема 3. Составление меню. Названия блюд. | Содержание учебного материала | 5 |
| | Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» | 1 |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Артикль: определенный, неопределенный, нулевой». | 1 |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля». | 1 |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Употребление существительных без артикля». | 1 |
| | Развитие навыков составления меню на английском языке | 1 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|--|---------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | Содержание учебного материала | 10 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Групповое обсуждение рецептуры любимого блюда с точки зрения специфики профессионально-трудовой деятельности | 1 | |
| | Освоение грамматического материала по теме: «Местоимения. Личные, притяжательные, возвратные». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Объектный падеж». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every». | 1 | |
| | Выполнение грамматических упражнений по теме: «Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом)». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения». «Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Безличные предложения». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Понятие глагола-связки». | 1 | |
| | Выполнение грамматических упражнений | 1 | |
| Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала | Содержание учебного материала | 5 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. |
| | Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Презентация типов ПОП г. Ульяновска, исходя из предпочтений и с точки зрения специфики профессионально-трудовой деятельности. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Имя существительное: его основные функции в предложении». | 1 | ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Чтение и правописание окончаний имен существительных». | 1 | |
| | Выполнение грамматических упражнений | 1 | |
| Тема 3. Составление меню. Названия блюд. | Содержание учебного материала | 5 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Артикль: определенный, неопределенный, нулевой». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Употребление существительных без артикля». | 1 | |
| | Развитие навыков составления меню на английском языке <i>Презентация собственного меню, исходя из предпочтений и с точки зрения специфики профессионально-трудовой деятельности.</i> | 1 | |
| Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Освоение лексического материала: «Кухонное оборудование. Производственные помещения». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения». | 1 | |
| Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. |
| | Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite». | 1 | |

| | | | |
|---|--|----------|--|
| | | | ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей». | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little». | 1 | |
| | Освоение лексико-грамматических навыков: «Обслуживание завтрака, обеда, ужина в ресторане. Диалоги». | 1 | |
| | Освоение лексико-грамматических навыков: «Обслуживание завтрака, обеда, ужина в буфете. Диалоги». <i>Ролевая игра с учетом специфики профессионально-трудовой деятельности.</i> | 1 | |
| Тема 7. Система закупок и хранения продуктов | Содержание учебного материала | 2 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Времена группы Continuous» | 1 | |
| Тема 8. Организация работы официанта и бармена | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Неопределенные наречия, производные от some, any, every». | 1 | |
| | Выполнение грамматических упражнений | 1 | |
| | Развитие навыков монологической и диалогической речи по теме: «Организация работы официанта и бармена» <i>Монологическое выступление с презентацией опыта с учетом специфики профессионально-трудовой деятельности.</i> | 1 | |
| Тема 9. Кухни народов мира и рецепты | Содержание учебного материала | 7 | ОК 1-5,9,10 ЦОПТВ.3. ЦОПТВ.4. |
| | Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран» | 1 | |
| | Развитие грамматических навыков по теме: «Совершенные времена глагола: Present,Past,Future | 1 | |

| | | | |
|-------------------------------|---|-----------|---|
| приготовления блюد | Perfect». | | ЦОПТВ.5. ЦОПТВ.6. ЦОЦНП.4. ЦОЦНП.5. ЦОЦНП.6. |
| | Освоение лексического материала по теме: «Английская кухня», «Особенности питания американцев» | 1 | |
| | Освоение лексического материала по теме: «Восточная кухня». «Особенности питания китайцев». <i>Монологическое высказывание с защитой проекта по теме «Международная кухня» с учетом понимания специфики профессионально-трудовой деятельности.</i> | 1 | |
| | Систематизация и обобщение знаний и умений | 1 | |
| | Дифференцированный зачет | 2 | |
| Всего | | 41 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Словари: англо-русский и русско-английский (любое издание).
2. Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская Английский язык для специалистов сферы общественного питания М., Академия, 2020г.(ЭБС)
3. И.П. Агабекян. Английский для обслуживающего персонала. Ростов-на-Дону «Феникс», 2020г
4. И.П. Агабекян. Английский язык. Ростов-на-Дону«Феникс», 2021г

Дополнительные источники (для преподавателей):

1. MicrowaveandCrillCookBookKOR -1705.
2. Raymond Murphy. English Grammar in USE. Москва, 2020 г
3. Грамматика современного английского языка) / под ред. А.В.Зеленщикова, Е.С.Петровой. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2020.
4. Макнамара Т. Языковое тестирование. – М.: RELOD, 2021.
5. Колесникова И.Л., Долгина О.А. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков. – СПб., 2019.
6. А.В. Петроченков. Англо-русский учебный словарь базовой лексики делового английского языка. Business English Basic Words/ Изд. : Добраякнига, 2020
7. О.Н. Федорова. Английский язык для профессионального развития. Ресторанный и кейтеринговый бизнес. / English for Professional Development: Restaurant and Catering Business. Изд. Флинта, МПСИ, 2021

3.2.2. Интернет-ресурсы:

<http://www.study.ru/>.

Сайт журнала «Английский язык в школе» .

Сайт учителей английского языка. <http://www.englishteachers.ru/>

<http://engblog.ru/sites-for-english-teachers>

<http://www.britishcouncil.org/ru/russia-english-teaching-online-resources.htm> – online ресурсы для учителей, включая учебные материалы, статьи, дискуссии, публикации ведущих авторов.

<http://www.britishcouncil.org/learning-teaching.htm> – ресурс на английском, включающий планы уроков и задания на отработку всех видов языковой деятельности.

*Литература актуализирована на заседании МК УТПС 43.00.00 Сервис и туризм.
Протокол № 1 от 26.08.2024.*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|---|---|
| <p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глагола в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p> | <p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i></p> | <p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p> |
| <p>Общие умения использовать языковые средства для</p> | <p><i>Адекватное использование профессиональной</i></p> | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i> 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><i>Монологическая речь</i> 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><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> | <p><i>терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i></p> <p><i>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 интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</i></p> <p><i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. - Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз</i></p> | |
|---|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| <p>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.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> | <p><i>Сформированность умений :</i> <i>отделять главную</i> <i>информацию от</i> <i>второстепенной; выявлять</i> <i>наиболее значимые факты;</i> <i>определять своё отношение</i> <i>к ним, извлекать из</i> <i>аудиотекста</i> <i>необходимую/интересующую</i> <i>информацию.</i> <i>Умение извлекать основную,</i> <i>полную и необходимую</i> <i>информацию из текста.</i></p> <p><i>Умение читать и понимать</i> <i>тексты профессиональной</i> <i>направленности</i> <i>Умение понять логические</i> <i>связи слов в предложении,</i> <i>причинно-следственные</i> <i>связи предложений,</i> <i>понимать значение слов (из</i> <i>контекста, по</i> <i>словообразовательным</i> <i>элементам и т.п.)</i> <i>Умение выявлять логические</i> <i>связи между частями</i> <i>текста. - Умение отличать</i> <i>ложную информацию от</i> <i>той, которой нет в тексте.</i></p> | |
| <p>ЦОПТВ.3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.</p> <hr/> <p>ЦОПТВ.5. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.</p> <hr/> <p>ЦОПТВ.6. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей</p> | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.</p> <hr/> <p>ЦОЦНП.4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <hr/> <p>ЦОЦНП.5. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <hr/> <p>ЦОЦНП.6. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p> <hr/> | | |
|--|--|--|

**Внеурочная деятельность по формированию целевых ориентиров в рамках
освоения учебной дисциплины
ОП.07 Иностранный язык (английский)
43.01.09 «Повар, кондитер»**

| № | Код и наименование инвариантных целевых ориентиров | Тема события (мероприятия) Содержание | Формат. Форма деятельности | Дата проведения Группа обучающихся | Средства отслеживания динамики достижения целевых ориентиров |
|----------|--|--|---|---|---|
| 1 | ЦОЭВ.1. Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. | Искусство и развлечения | Интеллектуальная игра с дальнейшим обсуждением | К-41,42 по расписанию | Экспертная оценка правильности ответов |
| 2 | ЦОПТВ.3. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. | Тренды в области1. есо-food | Круглый стол | К-41,42 по расписанию | Экспертная оценка монологической речи |
| 3 | ЦОЦНП.2. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития | Научно-технический прогресс | Круглый стол «Преимущества и недостатки современных технологий» | К-41,42 по расписанию | Методика оценки логического мышления Экспертная оценка |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | российского общества и обеспечения его безопасности | | | | |
|--|---|--|--|--|--|