

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,
2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 8 «11» мая 2023 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
О.Н. Толоконникова
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчики: Щербакова И.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар», выполнение работ по профессии «Кондитер».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;

- 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. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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 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;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- 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

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно 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. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами. Интерпретация поиска полученной информации в контексте в профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи 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.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p>

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	языке. Оформлять документы.	Правила оформления документов.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	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	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

		объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	164
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	164
курсовая работа (проект)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		3	4	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		Уровень освоения	26	
	Тематика практических занятий		2, 3		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Лексический материал по теме «Овощи. Фрукты. Ягоды. Способы приготовления»			2	
	Продукты питания. Способы термической обработки			2	
	Местоимения			2	
	Мясо. Рыба. Кулинарные характеристики			2	
	Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;			2	
	Простые нераспространенные предложения и порядок слов в них			2	
	Меры длин и весов			1	
	Травы. Специи			1	
	Предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения			2	
	Десерты. Сладости. Выпечка			3	
	Безличные и неопределенно – личные предложения			2	
	Понятие глагола-связки; конструкция There is/are			2	
Предлоги. Предлоги места, направления и времени			2		
Контрольная работа по теме «Продукты питания»			1		
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала		Уровень освоения	21	
	Тематика практических занятий		2, 3		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10
	Лексический материал по теме «Типы предприятий общественного питания»			2	
	Имя существительное, его основные функции в предложении, множественное число имен существительных			2	
	Персонал предприятий общественного питания. Функции			2	
	Основные случаи употребления артикля			2	
	Образование и употребление глаголов в Present Indefinite			4	
	Образование и употребление глаголов в Past Indefinite			2	

	Работа персонала на предприятиях общественного питания		2	
	Образование и употребление глаголов в Future Indefinite		2	
	Образование степеней сравнения прилагательных и наречий		2	
	Контрольная работа по теме «Работа персонала»		1	
Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Лексический материал по теме «Названия блюд»		2	
	Лексический материал по теме «Виды меню и структура меню»		2	
	Времена группы Perfect		2	
	Грамматический материал по теме «Неправильные глаголы»		2	
	Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		2	
	Разработка меню (пошаговая инструкция)		2	
Работа над проектом «Разработка меню предприятия. От задумки до воплощения»		2		
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	15	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Лексический материал по теме «Кухонное оборудование»		3	
	Лексический материал по теме «Производственные помещения»		3	
	Модальные глаголы		2	
	Образование степеней сравнения прилагательных. Выполнение упражнений		2	
	Образование степеней сравнения наречий. Выполнение упражнений		2	
	Кухня ресторана, кафе, столовой		2	
Контрольная работ по теме «Кухня»		1		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Лексический материал по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда»		3	
	Времена группы Continuous		2	
	Причастие, герундий		2	
	Некоторые особенности употребления числительных		2	
	Безличные и неопределенно- личные предложения		4	

	Сервировка стола		1		
	Праздничная, банкетная сервировка стола		1		
	Ролевая игра «Банкет в ресторане»		1		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторанах и других предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	15		
	Тематика практических занятий	2, 3			
	Обслуживание посетителей		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	
	Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you		2		
	Обслуживающий персонал. Условия работы. Обязанности		3		
	Предложения реального условия (изъявительное наклонение)		2		
	Предложения нереального условия (сослагательное наклонение)		3		
	Диалогические высказывания по теме «Заказ столика. Решение конфликтов»		2		
	Контрольная работа по теме «Обслуживание посетителей»		1		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала (лексика по теме)	Уровень освоения	13		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий	2, 3			
	Лексический материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»		3		
	Инфинитив, инфинитивные конструкции		3		
	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Неопределенные местоимения some, any, no»		2		
	Составление сообщения о системе хранения продуктов питания		3		
	Оформление заказа на закупку продуктов		2		
Тема 8. Организация работы повара, кондитера	Содержание учебного материал	Уровень освоения	16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	
	Тематика практических занятий	2, 3			
	Лексический материал по теме: «Организация работы повара, кондитера»		2		
	Временные формы страдательного залога		2		
	Шеф повар. Су-шеф. Повар линейной раздачи		2		
	Согласование времен		2		
	Неличные формы глагола		2		
	Работа кондитера		2		
	Отработка навыков диалогической речи «В ресторане»		2		
Отработка навыков монологической речи «Рабочий день повара»		2			
Тема 9. Кухня народов мира и	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20		

рецепты приготовления блюд	Тематика практических занятий	2, 3		
	Лексический материал по теме: «Кухни разных стран»		2	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 09, OK 10
	Грамматические средства для выражения будущего времени Future Simple (to be doing to)		2	
	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Сложное дополнение»		2	
	Особенности английской кухни		2	
	Русская национальная кухня		2	
	Французская кухня и её особенности		2	
	Восточная кухня		2	
	Кавказская кухня		1	
	Средиземноморская кухня		1	
	Немецкая кухня		1	
	Американская кухня. Особенности		1	
	Защита проектов		2	

Тема 10. Устройство на работу. Резюме	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	
	Тематика практических занятий	2, 3		
	Поиск работы		1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 09, OK 10
	Резюме. Правила написания		2	
	Трудоустройство. Написание заявления		2	
	Итоговая контрольная работа		1	
Дифференцированный зачет		2		
Всего	164 часа			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка.

1) Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя – 1;
- рабочие места обучающихся – 30;
- компьютер с выходом в Интернет – 1;
- проектор – 1.

2) Учебно-наглядные пособия:

- учебные и лабораторные пособия;
- методическая литература;
- инструкции по ТБ;
- нормативные документы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering – М., 2021
2. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518015>

Дополнительные источники:

1. Мюллер, В. К. Англо-русский и русско-английский словарь. 100 000 слов и выражений / В. К. Мюллер. - М.: Эксмо, 2018. - 1120 с. - (Библиотека словарей Мюллера).
2. Бочарова Г.В. Русско-английский, англо-русский словарь. - М.: Проспект, 2018. - 816 с.
3. Сиротина Т.А. Англо-русский, русско-английский словарь: 20000 слов. Ростов н/Д.: ООО «Удача», 2019. - 384 с.
4. Цветкова Т.К. Путеводитель по грамматике английского языка: учебное пособие. М.: Проспект, 2019. - 168 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-

методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

Периодические издания:

1. //Вестник образования – научно-методический журнал

2. //Методист – научно – методический журнал

3. //Среднее специальное образование – методический журнал

4. //Образование личности - научно-методический журнал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<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; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Осуществление запроса и обобщение информации; выражение своего отношения (согласия, несогласия) к высказыванию собеседника своего мнения по обсуждаемой теме; порождение инициативных реплик для начала разговора, для перехода к новым темам; порождение реактивных реплик комментариев, замечаний; завершение общения. Подготовка сообщений, содержащих важную информацию по теме, проблеме; передача краткого содержания полученной информации рассказ о себе, своих</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - диктантов Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 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>множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артиклъ: 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. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when. <i>Общие умения:</i> 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 и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой</p>	<p>планах. намерениях; рассуждение о фактах, событиях на основе примеров, аргументов; умение делать выводы описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка. Составление небольшого рассказа, написание эссе, заполнение анкет, бланков; написание резюме; составление плана текста, написание тезисов, конспектов; составление сообщения по тексту. Понимание основного содержания несложных звучащих текстов в рамках изучаемых тем; извлечение необходимой информации из объявлений и рекламы; понимание высказывания собеседника в ситуациях повседневного общения; отделение главной информации от второстепенной, выявление значимых фактов, определение своего отношения к ним; извлечение необходимой информации из аудиоматериалов. Умение извлекать необходимую, интересующую информацию; использование знаний и умений в практической деятельности и</p>	
---	---	--

<p>профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.</p> <p><i>Диалогическая речь:</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>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></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;</p> <p>рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы делая выводы; описывать особенности жизни и</p>	<p>повседневной жизни</p>	
--	---------------------------	--

культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме); составление плана текста; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе текста.

Аудирование

понимать:
основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; 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

<p>информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>		
---	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	Тема 3. Структура меню и рецепты блюд внесены следующие изменения: в содержание темы добавлены вопросы: Разработка меню локальной кухни с учетом специфики Камчатского края. Разработка авторского рецепта (технологическая карта). Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование внесены следующие изменения: в содержание темы добавлены вопросы: Запрос коммерческого предложения на закупку оборудования. Тема 10. Устройство на работу. Резюме внесены следующие изменения: в содержание темы добавлены вопросы:	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»

	<p>Предпринимательство. Самозанятость. Качества успешного предпринимателя. Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none">- Навыки коллективной работы и управления.- Аналитические способности.- Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).- Умение видеть риски и возможности	
--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2024/2025 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей
общеобразовательных дисциплин,
протокол №9 от 24 мая 2024 г.

В рабочую программу на 2024/2025 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие источники: 1) Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (В1-В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542348	Соблюдение требований ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2024/2025 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол №1 от 28 августа 2024 г.

В рабочую программу на 2024/2025 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1. Паспорт рабочей программы п. 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	Формулировку компетенций изложить в следующей редакции: ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	п.84 приказа Министерства просвещения Российской Федерации №464 от 03 июля 2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

		<p>использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	
2	<p>Раздел 1. Паспорт рабочей программы п. 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Заменить компетенцию ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках на компетенцию ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>п.84 приказа Министерства просвещения Российской Федерации №464 от 03 июля 2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»</p>