

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

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

г. Петропавловск – Камчатский,  
2024

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей общеобразовательных  
дисциплин, протокол № 1  
от «28» августа 2024 г.  
Председатель Л Е.В. Марченко

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
О.Н. Толоконникова  
от «28» августа 2024 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, примерной программы общеобразовательного цикла для профессиональных образовательных организаций.

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:** Борисенко Оксана Анатольевна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>29</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>32</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные <sup>1</sup>
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- планировать этапы решения задачи; составлять план действия;</li> <li>- эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач</li> <li>- знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>- отстаивать свою гражданскую позицию;</li> <li>- проявлять толерантность к другим народам и иной культуре;</li> <li>- владеть нормами межкультурного и межличностного общения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>-достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика),</li> </ul>

<sup>1</sup> Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022)

	<p>-осознавать личный смысл обучения и саморазвития;</p> <p>- самостоятельно определять цели собственной траектории развития;</p> <p>- самостоятельно определять способы достижения заявленных целей;</p> <p>- устанавливать причинно-следственные связи;</p> <p>- оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <p>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</p> <p>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</p> <p>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</p> <p>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</p> <p>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</p> <p>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</p> <p>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</p> <p>- написание электронного сообщения личного характера</p>
--	---	---

		<p>объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</li> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</li> <li>- знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и</li> </ul>
--	--	--

		<p>синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в</li> </ul>
--	--	--



		<p>процессе онлайн обучения иностранному языку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
<p><b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика),</li> </ul>

		<p>повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</li> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> <li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li> <li>- написание электронного сообщения личного характера</li> </ul>
--	--	--

		<p>объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</li> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</li> <li>- знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и</li> </ul>
--	--	--

		<p>синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в</li> </ul>
--	--	--

		<p>процессе онлайн обучения иностранному языку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
<p><b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности.</li> <li>- Освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий</li> <li>- готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>- отстаивать свою гражданскую позицию;</li> <li>- проявлять толерантность к другим народам и иной культуре;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связанных монологических высказываний (описание/характеристика),</li> </ul>

	<p>- владеть нормами межкультурного и межличностного общения;</p>	<p>повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</li> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> <li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li> <li>- написание электронного сообщения личного характера</li> </ul>
--	---	--

		<p>объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</li> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</li> <li>- знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и</li> </ul>
--	--	--

		<p>синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в</li> </ul>
--	--	--



		<p>процессе онлайн обучения иностранному языку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
<p><b>ОК 09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе, о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;</li> <li>- знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>- отстаивать свою гражданскую позицию;</li> <li>- проявлять толерантность к другим народам и иной культуре;</li> <li>- владеть нормами межкультурного и межличностного общения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика),</li> </ul>

		<p>повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</li> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> <li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li> <li>- написание электронного сообщения личного характера</li> </ul>
--	--	--

		<p>объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;</li> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</li> <li>- знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и</li> </ul>
--	--	--

		<p>синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</li> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в</li> </ul>
--	--	--

		<p>процессе онлайн обучения иностранному языку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий из редких видов сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, разрабатывать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- чтение и адаптация рецептур на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>

видов и форм обслуживания.		
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>

<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, разрабатывать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– чтение и адаптация рецептур на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе соусов, заправок разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>

<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, разрабатывать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– чтение и адаптация рецептур на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>



<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих десертов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, разрабатывать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– чтение и адаптация рецептур на иностранном языке</li> </ul>

<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, разрабатывать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– чтение и адаптация рецептур на иностранном языке</li> </ul>

<p><b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, разрабатывать рецептуры с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– чтение и адаптация рецептов на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– следовать правилам этикета и делового общения в профессиональной сфере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– деловое общение на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– следовать правилам этикета и делового общения в профессиональной сфере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– деловое общение на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– следовать правилам этикета и делового общения в профессиональной сфере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– деловое общение на иностранном языке</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>в т.ч.</b>	
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>144</b>
в т. ч.:	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>98</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	98
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>44</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	44
индивидуальный проект (да/нет)**	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>



	<p>названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)</p> <p>Грамматика:</p> <p>глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).</p> <p>простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);</p> <p>степени сравнения прилагательных и их правописание;</p> <p>местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;</p> <p>модальные глаголы и их эквиваленты.</p> <p>Фонетика:</p> <p>Правила чтения. Звуки. Транскрипция.</p>		<p>доводить начатое до конца).</p> <p>- Аналитические способности</p> <p>- Умение видеть риски и возможности</p>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. (5-6) Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	2. (7-8) Моя визитная карточка.	2	
	3. (9-10) Отношение поколений в семье.	2	
	4. (11-12) Описание внешности и характера человека.	2	
	<b>5. Профессионально-ориентированное содержание:</b>		
	(13) Качества успешного повара.	1	
	<b>Предпринимательские компетенции:</b>		
	(14) Профессиональные качества личности	1	
	<b>(15-16) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
<b>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы</b>	<p>Лексика:</p> <p>рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.);</p> <p>наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)</p> <p>Грамматика:</p> <p>предлоги времени;</p> <p>простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)</p>		<p>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.1 – ПК.6.5</p> <p><i>Формируемые предпринимательские компетенции:</i></p> <p>- Навыки коллективной работы и управления</p>

	<p>глагол с инфинитивом;          сослагательное наклонение          love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.</p>		<p>- Стратегическое мышление          - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям</p>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	-Процессный менеджмент
	1. (17-18) Рабочий день.	2	- Персональная эффективность
	2. <b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> (19) Рабочий день повара.	1	(эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).
	<b>Предпринимательские компетенции:</b> (20) Тайм-менеджмент в работе повара.	1	- Аналитические способности
	3. (21-22) Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	2	- Умение видеть риски и возможности
	4. (23-24) Молодежные субкультуры и организации.	2	
	<b>(25-26) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.1 – ПК.6.5
<b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	<p>Лексика:          здания (attached house, apartment, etc.);          комнаты (living-room, kitchen, etc.);          обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);          техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);          условия жизни (comfortable, close, nice, etc.);          места в городе (city centre, church, square, etc.);  <i>кафе</i> (canteen, café/coffee shop, takeout = take away food, fast food, pizzeria, restaurant, buffet, table d’hote, set menu, appetizers, cold platter = hors d’oeuvre, soup = the first course, entrée = the main, side dish = garnish, sweets = dessert, wine card, cheeseboard, table cloth, napkins, salt shaker = saltcellar, pepper shaker</p>		

	<p>= pepper pot, sugar bowl, cruet of oil, sauce, ash-tray (in smoking zone), cutlery, service charge, a table for two, comfy seats, bar stool, bar, to pay a bill, to book a table, to leave a tip, waiter/waitress, bartender)</p> <p><i>лаборатория</i> (cutlery, spoon, fork, knife, glass, saucer, plate, bowl, pot, pan, frying pan, casserole dish, baking sheet, kettle, teapot, pitcher kitchen utensils, peeler, grater, garlic press, potato masher, whisk, spatula, sieve, ladle, tongs, knife sharpener, tin opener, corkscrew, colander, mixer, rolling pin, chopping board, food storage container, jar, salt cellar, pepper pot, measuring cup, funnel, ice cube tray, aluminum foil, scales, apron, oven glove, microwave, toaster, waffle maker, multicooker, deep fryer, steamer, food processor, coffee maker, juicer, mincer, blender, hand blender, refrigerator, freezer, electric stove/range/cooker, burner, cooktop, oven, cooker hood, grill, dishwasher, sink)</p> <p>Грамматика:  оборот there is/are;  неопределённые местоимения some/any/one и их производные.  предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);  модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.);  специальные вопросы;  вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?);  наречия, обозначающие направление.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. (27-28) Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	4	
	2. (29) Описание здания. Интерьер.	1	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b>		
	(30) Описание любимого кафе.	1	
	3. (31) Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	1	



	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> (32) Описание поварской лаборатории.	1	
	<b>(33-34) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); <i>продуктовые магазины</i> (Sweet shop, Confectioner's, Baker's (Bakery), Grocer's, Greengrocer's, Dairy shop, Butcher's, Fishmonger's, health food store) <i>ассортимент товаров продуктовых магазинов</i> (chocolate(s), caramels, toffees, marshmallows, lollipops, mints, candies, biscuits (cookies), sweet pies, shortbread(s), cheesecake, cream rolls, doughnuts, chocolate rolls, wheat bread, rye bread, white bread, brown bread, french loaf, crispbread, pastries, bun, roll, oil, flour, vinegar, spaghetti, pasta, sugar, cereals, cereal, vegetables, carrots, peas, beets, pumpkin, fruit, grapes, oranges, pears, plums, cheese, butter, cream, sour cream, cottage cheese, yoghurt, eggs, meat, beef, pork, mutton, chicken, minced beef (pork), sausages, ham, seafood, caviar, salmon, crab sticks, tinned fish, fish fingers, prawns (shrimps) etc.) <i>виды хлеба и кондитерских изделий</i> (biscuits (cookies), sweet pies, shortbread(s), cheesecake, cream rolls, doughnuts, chocolate rolls, wheat bread, rye bread, white bread, brown bread, french loaf, crispbread, pastries, bun, roll, pretzel, pita bread, challah, french bread (baguette), hamburger bun, hot dog bun, bagel, bread sticks, crisp bread, tortilla) товары (mascara, soap, bracelet, notebook, newspapers, envelope, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей;	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.1 – ПК.6.5 <i>Формируемые предпринимательские компетенции:</i> - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности

	арифметические действия и вычисления.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. (35-36) Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	
	2. <b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> (37) Продуктовые магазины.	1	
	<b>Предпринимательские компетенции:</b> (38) Магазины/товары диетического, спортивного питания. Список покупок в соответствии с запросом покупателей.	1	
	3. <b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> (39-40) Совершение покупок в продуктовом магазине. Список покупок к праздничному ужину.	2	
	4. (41-42) Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2	
	<b>(43-44) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.5</b> <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье:</b> <b>сбалансированное питание.</b> <b>Спорт. Посещение врача.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); <i>способы приготовления пищи</i> (to add, to bake, to beat, to blanch, to blend, to boil, to braise, to brew, to broil / to grill / to barbecue, to brown, to carve, to chop, to combine, to cube / to dice, to cut out, to deep-fry, to drain, to drizzle, to flatten, to form, to fry, to grate, to knead, to marinate, to mash, to mince, to mix, to pan-fry / to shallow-fry, to peel, to pour, to pureé, to roast, to rub, to sauté, to scald, to sear, to separate eggs / to separate yolks from to stir the whites, to simmer, to slice, to spread, to sprinkle, to squeeze, to steep, to stew, to stuff, to toast, to toss, to whip, to whisk);	<b>14</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.1 – ПК.6.5

	<p>дробь и меры весов (1/12: one-twelfth, a tablespoon (tbs), a teaspoon, a cup, a knob (of a butter), a dash, a drop, a gallon, a gram, an ounce, a pinch, a pint, a round, a quart)</p> <p>Грамматика:</p> <p>образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</p> <p>множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</p> <p>существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</p> <p>чтение и правописание окончаний.</p> <p>простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)</p> <p>правильные и неправильные глаголы;</p> <p>used to + Infinitive structure.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1. (45-46) Физическая культура и спорт.	2	
	2. (47-48) Здоровый образ жизни.	2	
	<b>3. Профессионально-ориентированное содержание:</b>		
	(49-50) Еда полезная и вредная.	2	
	4. (51-52) Составление диетического меню. Составить меню в соответствии с запросом клиента.	2	
	5. (53-54) Заболевания и их лечение. Последствия нарушения режима питания.	2	
	6. (55-56) Принципы рационального питания.	2	
	<b>(57-58) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.1 – ПК.6.5
<b>Туризм. Виды отдыха.</b>	<p>Лексика:</p> <p>виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);</p> <p>виды транспорта (bus, car, plane, etc.)</p>		

	<p><i>гастротуризм</i> (gastronomy tourism, culinary or food tourism, gourmet trip, gourmets, food culture, national cuisine, gastronomic adventure, gastronomic pleasure, gastronomic critic, going on food or drink tours; attending food and beverage festivals, culinary contests and talk shows, exotic dish, local cuisine and culinary master classes, etc)</p> <p>Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.</p>		<p><i>Формируемые предпринимательские компетенции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыки коллективной работы и управления</li> <li>- Стратегическое мышление</li> <li>- Навыки в области маркетинга</li> <li>- Навыки проектного управления</li> <li>- Инновативность, гибкость, готовность к изменениям</li> <li>- Персональная эффективность</li> <li>(эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</li> <li>- Аналитические способности</li> <li>- Умение видеть риски и возможности</li> </ul>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. (59-60) Почему и как люди путешествуют.	2	
	2. (61-62) Путешествие на поезде.	2	
	3. (63-64) Путешествие на самолете.	2	
	<b>4. Профессионально-ориентированное содержание:</b>		
	(65) Питание в путешествии. Гастротуризм.	1	
	<b>Предпринимательские компетенции:</b>		
	(66) Гастротур на Камчатку.	1	
	<b>(67-68) Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК.1.1 – ПК.6.5
<b>Страна/страны изучаемого языка.</b>	<p>Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);</p>		

	<p>достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)  <b>национальная кухня</b> (national cuisine, Fish and Chips, Bangers and Mash, Sunday Roast, Shepherd's Pie/Cottage Pie, Steak and Kidney Pie, Custard, Muffins, Scones, English breakfast; Apple Pie, Hamburger, Bagel and Lox, Deep-Dish Pizza, Biscuits and Sausage Gravy, Texas Barbecue, Tacos, Buffalo Chicken Wings, Tater Tots, Hot Dogs, Barbecue Ribs, Meatloaf, etc)  количественные и порядковые числительные;  обозначение годов, дат, времени, периодов;  Грамматика:  артикли с географическими названиями;  прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).  сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;  прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1. (69-70) Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	<b>2. Профессионально-ориентированное содержание:</b> (71-72) Национальная кухня Британии.	2	
	3. (73-74) Великобритания (крупные города, достопримечательности).	2	
	4. (75-76) США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	<b>5. Профессионально-ориентированное содержание:</b> (77-78) Национальная кухня США.	2	
	6. (79-80) США (крупные города, достопримечательности).	2	
	<b>(81-82) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема № 1.8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04,

<b>Россия.</b>	<p>Лексика:</p> <p>государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);</p> <p>погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).</p> <p>экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);</p> <p>достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</p> <p><b>национальная кухня</b> (national cuisine, Borsch, Shchi, Solyanka, Ukha, Pirozhki, Pelmeni, Cutlet, Blini, Oladyi, Shashlyk, Beef Stroganoff, Pashka, Kvass, Potato pancakes, Syrniki, Pilaf, Cottage cheese casserole, etc.);</p> <p>Грамматика:</p> <p>артикли с географическими названиями;</p> <p>прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p> <p>сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;</p>		<p>ПК.1.1 – ПК.6.5</p> <p><i>Формируемые предпринимательские компетенции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыки коллективной работы и управления</li> <li>- Стратегическое мышление</li> <li>- Навыки в области маркетинга</li> <li>- Навыки проектного управления</li> <li>- Инновативность, гибкость, готовность к изменениям</li> <li>- Персональная эффективность</li> </ul> <p>(эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Аналитические способности</li> <li>- Умение видеть риски и возможности</li> </ul>
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	1. (83-84) Географическое положение, климат, население.	2	
	2. (85-86) Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	3. (87-88) Москва – столица России. Достопримечательности Москвы. Самые известные рестораны Москвы.	2	
4. (89-90) Традиции народов России.			
<b>5. Профессионально-ориентированное содержание</b>	2		
(91-92) Национальная кухня России.			
6. (93-94) Наш край – Камчатка.	2		
7. (95) Национальные блюда народов Камчатки.	2		
<b>Предпринимательские компетенции:</b>	1		
(96) Презентация одного из блюд национальной кухни.			
	1		
<b>(97-98) Контрольная работа</b>	2		
<b>Прикладной модуль</b>			

<b>Раздел 2.</b>	<b>Иностранный язык для специальных целей</b>	<b>44</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.1.1 – ПК.6.5 <i>Формируемые предпринимательские компетенции:</i> - Процессный менеджмент - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца). - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности
	Лексика: профессионально ориентированная лексика (Fruit, Vegetables, Types of Meat, Poultry, Fish and Seafood, Dairy Products, Drinks, Special Treats, Desserts, Bread and Cereals, Spices and Condiments, Dips and Dressings, Fastfood and Snacks; Cutlery and Utensils, Kitchenware, Tableware, Cooking Processes, Dishes Names, Tastes, etc.); лексика делового общения. Грамматика: герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание:</b> 1. (99-100) Особенности подготовки по профессии «Повар, кондитер». 2. (101-102) Специфика работы по профессии «Повар, кондитер». 3. (103) Основные принципы деятельности по профессии «Повар, кондитер». Практика на предприятиях общественного питания. 4. (104) Основные понятия профессии «Повар, кондитер». Составление словаря.	2 2 1 1	
	<b>Предпринимательские компетенции:</b> 5. (105-106) Деловое общение. Резюме. Собеседование при приеме на работу.	2	
	<b>(107-108) Контрольная работа</b>	2	
<b>Для естественно-научного профиля*:</b>			
<b>Тема 2.2</b> <b>Проблемы современной цивилизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.1.1 – ПК.6.5
	Лексика: - природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) - физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.)		

	- экология (pollution, exhaust, noise, Food problems, Food waste, etc) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. (109-110) Природные и физические явления.	2	
	2. (111-112) Экономические и социальные проблемы.	2	
	3. (113-114) Продовольственные проблемы.	2	
	4. (115-116) Экологические проблемы.	2	
	<b>5. Профессионально-ориентированное содержание:</b> (117-118) Пищевые отходы.	2	
	<b>(119-120) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.1.1 – ПК.6.5 <i>Формируемые предпринимательские компетенции:</i> - Процессный менеджмент - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, Food industry, Molecular cuisine, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. (121-122) Достижения науки. Отраслевые выставки.	2	
	<b>2. Профессионально-ориентированное содержание:</b> (123-124) Индустрия пищевой промышленности. Известные бренды. Молекулярная кухня.	2	
	3. (125) Современные информационные технологии.	1	
	<b>Предпринимательские компетенции:</b> (126) Реклама кафе. Бренды Камчатки	1	
	4. (127-128) ИКТ в профессиональной деятельности повара.	2	
	<b>5. Профессионально-ориентированное содержание:</b>		- Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности



	(129-130) Конкурсы профессионального мастерства.	2	
	<b>(131-132) Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.1.1 – ПК.6.5
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика (Fruit, Vegetables, Types of Meat, Poultry, Fish and Seafood, Dairy Products, Drinks, Special Treats, Desserts, Bread and Cereals, Spices and Condiments, Dips and Dressings, Fastfood and Snacks; Cutlery and Utensils, Kitchenware, Tableware, Cooking Processes, Dishes Names, Tastes, etc.); - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>1. Профессионально-ориентированное содержание:</b> (133-134) Известные ученые и их открытия в России. Известные повара России.	2	
	2. (135-136) Известные ученые и их открытия за рубежом. Известные повара мира.	2	
	3. (137-138) Нобелевские лауреаты. Научно-популярные программы. 4. (139-140) Плюсы и минусы технологического прогресса. Современные гаджеты	2 2	
<b>(141-142) Подготовка к итоговой контрольной работе (Выполнение лексико-грамматических заданий, обобщение тем)</b>	2		
<b>(143-144) Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>	<b>144</b>		

*\*Темы по прикладному модулю представлены с учетом профиля обучения на выбор образовательной организации.*

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Иностранный язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. / Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень – М.: Просвещение, 2021
2. Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. / Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень – М.: Просвещение, 2021
3. Комарова Ю.А. Английский язык: учебник для 10 класса. / Ю.А. Комарова, И.В. Ларионова. - Москва: Русское слово, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-533-00931-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374130/reading> - Текст: электронный.
4. Комарова Ю.А. Английский язык: учебник для 11 класса. / Ю.А. Комарова, И.В. Ларионова. - Москва: Русское слово, 2020. - 176 с. - ISBN 978-5-533-00944-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374131/reading> - Текст: электронный.
5. Зими́на, Л. И. Второй иностранный язык. Немецкий язык (базовый уровень). 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Л. И. Зими́на, И. Н. Мирославская. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 135 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-15626-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520559>
6. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 414 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-15615-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520555>

### **3.2.2. Электронные издания**

1. Английский язык для естественно-научных направлений: учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15168-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489569> (дата обращения: 20.02.2022).
2. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes: учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489787> (дата обращения: 19.02.2022).

3. Английский язык. Экология, почвоведение и природопользование: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Егорова, О. Н. Козлова, Е. Э. Кожарская; ответственный редактор Л. В. Полубиченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 112 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08000-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492283> (дата обращения: 20.02.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). — Текст: электронный.

4. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

5. Онлайн-словари «Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. — Encyclopedia Britannica, Inc., 2020 — URL: [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (дата обращения: 26.04.2020) — Текст: электронный.

8. Cambridge Dictionaries Online. - URL: <http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. — Macmillan Education Limited, 2009-2020 — URL: [www.macmillandictionary.com](http://www.macmillandictionary.com) (дата обращения: 08.02.2022) — Текст: электронный.

10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. — URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.

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

**Контроль и оценка** раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Заполнение формы</li> <li>- Резюме</li> <li>- Письма</li> <li>- Презентация</li> <li>- Постер</li> <li>- Ролевые игры</li> <li>- Заметки</li> <li>- Тесты</li> <li>- Устный опрос.</li> </ul>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с<sup>2</sup></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тесты</li> <li>- Проект</li> <li>- Ролевые игры</li> <li>- Круглый стол-дебаты</li> <li>- Доклад с презентацией</li> <li>- Видеозапись выступления</li> <li>- QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram?</li> </ul>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для</p>	<p><b>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</b></p> <p><b>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> <li>- Старт-задание</li> <li>- Задание исследование</li> <li>- Задание-эксперимент</li> <li>- Фронтальный опрос</li> <li>- Графический диктант</li> <li>- Защита презентаций</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Решение задач</li> <li>- Тест-задание</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> </ul>

<sup>2</sup> Профессионально-ориентированное содержание

<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
--	--	--

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного</p>		
---	--	--

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		
--	--	--



<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		
<p>Предпринимательские компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыки коллективной работы и управления</li> <li>- Стратегическое мышление</li> <li>- Инновативность, гибкость, готовность к изменениям</li> <li>- Процессный менеджмент</li> <li>- Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</li> <li>- Аналитические способности</li> <li>- Умение видеть риски и возможности</li> </ul>	<p><b>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.4, 1.6, 1.8.</b></p> <p><b>Р 2 Тема 2.1, 2.3.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание</li> <li>- Задание исследование</li> <li>- Фронтальный опрос</li> <li>- Защита презентаций</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Практическая работа</li> <li>- Решение задач</li> <li>- Тест-задание</li> </ul>