

*Приложение 4.19 к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
«общего гуманитарного и социально-экономического цикла»  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная на базе основного общего образования

**Магнитогорск, 2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**ОДОБРЕНО**

Предметной комиссией «Иностранного языка»  
Председатель Ю.В. Павловская  
Протокол №5 от «31» января 2024 г.

Методической комиссией МпК

Протокол №3 от «21» февраля 2024 г.

**Разработчик:**

преподаватель отделения №1 «Общеобразовательной подготовки» Многопрофильного колледжа  
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Екатерина Аркадьевна Михайлова

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	26
Приложение 1 .....	33
Приложение 2.....	36
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ .....	37

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## 1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебной дисциплины ОУП.04 «Иностранный язык».

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является предшествующей для изучения следующих профессиональных модулей: 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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 2.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

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, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

<i>Код ПК/ОК</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У4 рассказывать о своей будущей профессиональной деятельности, рабочих обязанностях и правилах техники безопасности; У6 читать аутентичные тексты профессиональной направленности, используя основные виды чтения	З1 значения лексических единиц (1500 лексических единиц), связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения

	(ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотрное) в зависимости от поставленной коммуникативной задачи	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.02 приемы структурирования информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	У2 вести беседу в ситуациях профессионального общения; У4 рассказывать о своей будущей профессиональной деятельности, рабочих обязанностях и правилах техники безопасности; У5 писать деловое письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка; У6 читать аутентичные тексты профессиональной направленности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотрное) в зависимости от поставленной коммуникативной задачи; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию	З1 значения лексических единиц (1500 лексических единиц), связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями; З2 грамматический минимум для перевода текстов профессиональной направленности и составления высказываний на профессиональные темы; Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У3 участвовать в обсуждении проблем на основании прочитанных/ прослушанных иноязычных текстов, соблюдая правила речевого этикета; Уо 04.03 эффективно работать в команде	З3 языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	У1 пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями; Уо 10.01 понимать общий смысл	З2 грамматический минимум для перевода текстов профессиональной направленности и составления

	<p>четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Уо 10.2 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Уо 10.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 10.04 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Уо 10.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> <p>Уо 10.06 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате</p>	<p>высказываний на профессиональные темы;</p> <p>Зо 10.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Зо 10.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Зо 10.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 10.04 особенности произношения;</p> <p>Зо 10.05 правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>Зо 10.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате</p>
--	--	---

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<i>160</i>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<i>16</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>140</i>
в том числе:	
лекции, уроки	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>140</i>
лабораторные занятия	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа</b>	<i>20</i>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>дифференцированный зачет</i>
<i>Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет в 4,6,8 семестрах</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
<b>РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ</b>		<b>64/0</b>		
<b>Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)</b>	3 семестр (28 часов) Содержание учебного материала	28/0		
	Профессиональное образование, мой колледж, система времен английского глагола, страдательный залог. Современный мир специальностей; саморазвитие в специальности: продолжение образования, повышение квалификации; профессиональная лексика и термины, модальные глаголы	-	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 10	У1, У2, У3, У4, У6 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 04.03, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/0		
	Практическое занятие №1. Профессиональное образование. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	ОК 01 ОК 03 ОК 10	У6, 31 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Зо 01.02, Зо 03.02, Уо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №2. Система времён английского глагола. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 10	У1, 32 Уо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №3. Система времён английского глагола. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 10	У1, 32 Уо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №4. Мой колледж. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	ОК 03 ОК 10	У6, 31, 32 Уо 03.04, Уо 10.01, Зо 03.02, Зо 10.02
Практическое занятие №5. Мой колледж. Составление рекламного	2	ОК 03	У6, 32,	



проспекта		ОК 04 ОК 10	Уо 03.04, Уо 10.01, Зо 03.02, Зо 10.02
Практическое занятие №6. Страдательный залог. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 10	У1, 32 Уо 10.01 Зо 10.02
Практическое занятие №7. Современный мир специальностей. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	ОК 01 ОК 03 ОК 10	У6, 31 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 10.01, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.02, Зо 10.03
Практическое занятие №8. Современный мир специальностей. Решение ситуационной задачи	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 10	У6, 31, 33 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.02 Уо 03.02, Уо 10.01, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.02, Зо 10.03
Практическое занятие №9. Модальные глаголы. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 10	У1, 32 Уо 10.02, Зо 10.02
Практическое занятие №10. Моя профессия: профессиональные (hard) и надпрофессиональные (soft) навыки и умения. Требования работодателей к работнику. Должностные обязанности. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом. Монологическая речь по теме	2	ОК 01 ОК 03 ОК 10	У2, У3 У4, 33 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 04.03, Уо 10.01 Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
Практическое занятие №11. Моя профессия: возможные варианты трудоустройства. Места работы. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом. Диалогическая речь по теме	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 10	У2, У3 У4, 33 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 04.03, Уо 10.01 Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03
Практическое занятие №12. Саморазвитие в специальности: продолжение образования. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	ОК 01 ОК 03 ОК 10	У6, 31 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 10.01, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02,

				Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №13. Саморазвитие в специальности: повышение квалификации. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	ОК 01 ОК 03 ОК 10	У6, 31 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 10.01, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №14. Контрольная работа	2	ОК 01 ОК 03 ОК 10	У1, 32 Уо 01.04, Уо 10.04, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Практическое задание: составить монолог по теме	2	ОК 01 ОК 10	У1, 32 Уо 01.01, Уо 01.04 Зо 10.01, Зо 10.02
<b>Тема 1.2 Деловые поездки</b>	4 семестр (28 часов) Содержание учебного материала	12/0		
	Планирование деловой поездки, в гостинице, передвижение по городу, в кафе и ресторане, в магазине, вопросительные предложения	-	ОК 04 ОК 10	У3, 33 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0		
	Практическое занятие №15. Вопросительные предложения. Планирование деловой поездки: выбор вида транспорта, заказ билета, заказ гостиницы. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 04 ОК 10	У1, У3, 32, 33 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №16. В гостинице, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме	2	ОК 04 ОК 10	У1, У3, 33 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №17. Передвижение по городу, как найти нужное место, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме	2	ОК 04 ОК 10	У1, У3, 33 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №18. В кафе и ресторане, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме	2	ОК 04 ОК 10	У1, У3, 33 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03,

				Зо 10.01 Зо 10.02
	Практическая работа №19. В магазине. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме	2	ОК 04 ОК 10	У1, У3, З3 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №20. Контрольная работа	2	ОК 10	У1, З2 Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02
<b>Тема 1.3</b> <b>Профессиональная</b> <b>отрасль (история</b> <b>развития, роль в</b> <b>экономике страны,</b> <b>современное</b> <b>состояние,</b> <b>достижения</b> <b>отрасли)</b>	Содержание учебного материала	16/0		
	История возникновения кулинарии, основные этапы развития мировой индустрии питания, основные этапы развития предприятий общественного питания в России, современные тенденции в кулинарии, современные кулинарные технологии, современные технологии хранения пищевых продуктов, лучшие шеф-повара России и мира, простое прошедшее время, группа времен Perfect	-	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/0		
	Практическое занятие №21. Простое прошедшее время. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 10	У1, З2 Уо 10.02 Зо 10.02
	Практическое занятие №22. Группа времен Perfect. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 10	У1, З2 Уо 10.02 Зо 10.02
	Практическое занятие №23. История возникновения кулинарии. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическая работа №24. Основные этапы развития предприятий общественного питания в России. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №25. Современные тенденции в кулинарии. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03

	Практическое занятие №26. Современные кулинарные технологии. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №27. Современные технологии хранения пищевых продуктов. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №28. Контрольная работа	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	Тест: выполнить лексико-грамматические задания Практическое задание: составить терминологический словарь	4	OK 01 OK 10	У1, 32 Уо 01.01, Уо 01.04 Зо 10.01, Зо 10.02
<b>Тема 1.4 Безопасность производства</b>	5 семестр (24 часа) Содержание учебного материала	8/0		
	Производственные травмы, требования безопасности к производственному оборудованию, повелительное наклонение	-	OK 02 OK 04 OK 10	У1, У3, У4, 32, 33 Уо 02.04, Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0		
	Практическое занятие №29. Производственные травмы. Введение и активизация лексических единиц. Составление диалога ситуации профессиональной направленности	2	OK 04 OK 10	У3, 33 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02
	Практическое занятие №30. Повелительное наклонение. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	OK 10	У1, 32 Уо 10.02, Зо 10.02
	Практическое занятие №31. Требования безопасности к производственному оборудованию. Перевод инструкций. Выполнение практических заданий	2	OK 02 OK 10	У1, 32 Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 10.03
	Практическое занятие №32. Контрольная работа	2	OK 02	У1, 32

			ОК 10	Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 10.03
<b>РАЗДЕЛ 2. ОСВОЕНИЕ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>		<b>76/16</b>		
<b>Тема 2.1 Организация хранения сырья</b>	Содержание учебного материала	6/0		
	Классификация продовольственных товаров, способы хранения продовольственных товаров	-	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0		
	Практическое занятие №33. Классификация продовольственных товаров. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №34. Способы хранения продовольственных товаров. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №35. Контрольная работа	2	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
<b>Тема 2.2 Механическое оборудование</b>	Содержание учебного материала	10/0		
	Оборудование для обработки овощей, плодов, оборудование для обработки мяса, рыбы, оборудование для подготовки кондитерского сырья, причастие	-	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0		
	Практическое занятие №36. Причастие. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 10	У1, 32 Уо 10.02, Зо 10.02

	Практическое занятие №37. Оборудование для обработки овощей, плодов. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №38. Оборудование для обработки мяса, рыбы. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №39. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №40. Контрольная работа	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Самостоятельная работа	4		
	Тест: выполнить лексико-грамматические задания Практическое задание: составить терминологический словарь	4	OK 02 OK 10	У1, У4, З3 Уо 02.04, Уо 10.03, Уо 10.04, Зо 10.01 Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04
<b>Тема 2.3 Тепловое оборудование</b>	6 семестр (24 часа) Содержание учебного материала	14/0		
	Варочное оборудование, жарочное оборудование, многофункциональное оборудование, инфинитив	-	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/0		
	Практическое занятие №41. Инфинитив. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	OK 10	У1, З2 Уо 10.02, Зо 10.02

	Практическое занятие №42-43. Варочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	4	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №44-45. Жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	4	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №46. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №47. Контрольная работа	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
<b>Тема 2.4 Холодильное оборудование</b>	Содержание учебного материала	10/0		
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины, шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки), герундий	-	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0		
	Практическое занятие №48. Герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	OK 10	У1, З2 Уо 10.02, Зо 10.02
	Практическое занятие №49-50. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	4	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №51. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа	2	OK 01 OK 02	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04,

	с текстом профессиональной направленности		OK 10	Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №52. Контрольная работа	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Самостоятельная работа	4		
	Тест: выполнить лексико-грамматические задания Практическое задание: составить терминологический словарь	4	OK 01 OK 10	У1, 32 Уо 01.01, Уо 01.04 Зо 10.01, Зо 10.02
<b>Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств</b>	7 семестр (20 часов) Содержание учебного материала	10/0		
	Классификация организаций питания, планировка производственных помещений организаций питания, техническое оснащение зон кухни, техническое оснащение кондитерского цеха	-	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0		
	Практическое занятие №53. Классификация организаций питания. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №54. Планировка производственных помещений организаций питания. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №55. Техническое оснащение зон кухни. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №56. Техническое оснащение кондитерского цеха. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом	2	OK 01 OK 02	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04,



	профессиональной направленности		OK 10	Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №57. Контрольная работа	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
<b>Тема 2.6 Организация обслуживания</b>	Содержание учебного материала	10/0		
	Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё, виды меню	-	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0		
	Практическое занятие №58. Столовая посуда: виды, ассортимент, характеристика, назначение. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №59. Столовые приборы: виды, ассортимент, характеристика, назначение стекла. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №60. Столовое бельё: виды, ассортимент, характеристика, назначение. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №61. Виды меню. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №62. Контрольная работа	2	OK 01 OK 02 OK 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06,

				Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Самостоятельная работа	4		
	Практическое задание: составить терминологический словарь	4	ОК 02 ОК 10	У6, 31 Уо 02.04, Уо 10.01 Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
<b>Тема 2.7 Приготовление блюд</b>	8 семестр (16 часов) Содержание учебного материала	16/16		
	Приготовление бульонов, отваров, супов, приготовление горячих соусов, приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, приготовление блюд из яиц, творога, сыра, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса, приготовление блюд из домашней птицы	-	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16		
	Практическое занятие №63. Приготовление бульонов, отваров, супов. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №64. Приготовление горячих соусов. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №65. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №66. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №67. Приготовление блюд из рыбы. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06,

			ПК 2.1	Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №68. Приготовление блюд из мяса. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №69. Приготовление блюд из домашней птицы. Введение и активизация лексических единиц по теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Практическое занятие №70. Контрольная работа	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК 2.1	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.01, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
	Самостоятельная работа	2		
	Практическое задание: составить терминологический словарь	2	ОК 02 ОК 10	У6, 31 Уо 02.04, Уо 10.01 Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03
<b>Промежуточная аттестация</b>				
<b>Всего:</b>		<b>140/16</b>		

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет Иностранного языка	Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель. Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

##### Основные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539497> (дата обращения: 24.04.2024).

2. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536934> (дата обращения: 25.04.2024).

##### Дополнительные источники:

1. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2131530> (дата обращения: 24.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513406> (дата обращения: 24.04.2024).

##### Программное обеспечение:

MS Windows, Calculate Linux Desktop, MS Office, 7 Zip

##### Интернет-ресурсы:

1. Cambridge Dictionary [Электронный ресурс] - Cambridge University Press.- URL: <https://dictionary.cambridge.org/> (дата обращения 24.04.2024 ) - Загл. с экрана

2. Oxford Learner's Dictionaries [Электронный ресурс] – Oxford University Press .- URL: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/> (дата обращения 24.04.2024 ) – Загл. с экрана
3. Мультиран [Электронный ресурс] - электронный словарь . - URL: <http://www.multitran.ru> (дата обращения 24.04.2024) – Загл. с экрана.

### 3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются:

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1.	Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	Практическое задание Текст задания: составить монологические высказывания по теме. Цель задания: развитие коммуникативных навыков; активизация познавательной деятельности. Рекомендации по выполнению: Учитывать особенности английской грамматики при построении высказываний, использовать разговорные клише. Рекомендации по составлению монолога: Монологи могут строиться не столько на материале одного конкретного текста, сколько на основе многих текстов, прочитанных или прослушанных на иностранном языке. Для того чтобы получить желаемый уровень монологической речи, Вы должны: - иметь достаточный информационный запас по данной теме (с учетом межпредметных связей); - знать лексический и грамматический материал, который необходим для успешного обсуждения данной темы на иностранном языке; - в речевом репертуаре должен иметься необходимый запас средств реализации различных речевых функций (согласия, не согласия, передачи или запроса информации и т.д.);
2.	Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)	Тест Текст задания: выполнить лексико-грамматический тест. Цель задания: контроль освоения лексического материала по теме «Группа времен Perfect». Рекомендации по выполнению задания: прочитайте вопрос, ознакомьтесь с предложенными вариантами ответов и выберите один верный вариант. Критерии оценки: за каждый правильный ответ - 1 балл, за неправильный ответ - 0 баллов. «5» - 90 ÷ 100% правильных ответов, «4» - 80 ÷ 89 % правильных ответов, «3» - 70 ÷ 79% правильных ответов, «2» - менее 70 % правильных ответов. Практическое задание Текст задания: составить терминологический словарь Цель задания: контроль освоения лексического материала, активизация познавательной деятельности. Рекомендации по выполнению:

		<p>Прочитать и изучить материал источника.  Самостоятельно подобрать и систематизировать слова, непонятные выражения, встречающиеся при изучении темы.  Критически осмыслить подобранные определения, попытаться их модифицировать и представить в доступной форме.  Словарь должен содержать:  - точную формулировку слова в именительном падеже;  - содержательную часть, объемно раскрывающую смысл данного слова.  Критерии оценки:  «5» - отражены 100% понятий и терминов, формулировки соответствуют источникам, рекомендованным преподавателем.  «4» - в словаре отражены 100% понятий, необходимых для получения зачетной оценки. Источники обозначены в соответствии с рекомендациями преподавателя, формулировки не всегда соответствуют используемым источникам.  «3» - отражено не менее 70% понятий.  «2» - менее 70% понятий и терминов, работа выполнена хаотично без соблюдения требований.</p>
3.	<p>Тема 2.2  Механическое оборудование</p>	<p>Тест  Текст задания: выполнить лексико-грамматический тест.  Цель задания: контроль освоения лексического материала по теме «Группа времен Perfect».  Рекомендации по выполнению задания: прочитайте вопрос, ознакомьтесь с предложенными вариантами ответов и выберите один верный вариант.  Критерии оценки: за каждый правильный ответ - 1 балл, за неправильный ответ - 0 баллов. «5» - 90 ÷ 100% правильных ответов, «4» - 80 ÷ 89 % правильных ответов, «3» - 70 ÷ 79% правильных ответов, «2» - менее 70 % правильных ответов.  Практическое задание  Текст задания: составить терминологический словарь  Цель задания: контроль освоения лексического материала, активизация познавательной деятельности.  Рекомендации по выполнению:  Прочитать и изучить материал источника.  Самостоятельно подобрать и систематизировать слова, непонятные выражения, встречающиеся при изучении темы.  Критически осмыслить подобранные определения, попытаться их модифицировать и представить в доступной форме.  Словарь должен содержать:  - точную формулировку слова в именительном падеже;  - содержательную часть, объемно раскрывающую смысл данного слова.  Критерии оценки:  «5» - отражены 100% понятий и терминов, формулировки соответствуют источникам, рекомендованным преподавателем.  «4» - в словаре отражены 100% понятий, необходимых для получения зачетной оценки. Источники обозначены в</p>

		<p>соответствии с рекомендациями преподавателя, формулировки не всегда соответствуют используемым источникам.</p> <p>«3» - отражено не менее 70% понятий.</p> <p>«2» - менее 70% понятий и терминов, работа выполнена хаотично без соблюдения требований.</p>
4.	<p>Тема 2.4 Холодильное оборудование</p>	<p>Тест</p> <p>Текст задания: выполнить лексико-грамматический тест.</p> <p>Цель задания: контроль освоения лексического материала по теме «Группа времен Perfect».</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: прочитайте вопрос, ознакомьтесь с предложенными вариантами ответов и выберите один верный вариант.</p> <p>Критерии оценки: за каждый правильный ответ - 1 балл, за неправильный ответ - 0 баллов. «5» - 90 ÷ 100% правильных ответов, «4» - 80 ÷ 89 % правильных ответов, «3» - 70 ÷ 79% правильных ответов, «2» - менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Практическое задание</p> <p>Текст задания: составить терминологический словарь</p> <p>Цель задания: контроль освоения лексического материала, активизация познавательной деятельности.</p> <p>Рекомендации по выполнению:</p> <p>Прочитать и изучить материал источника.</p> <p>Самостоятельно подобрать и систематизировать слова, непонятные выражения, встречающиеся при изучении темы.</p> <p>Критически осмыслить подобранные определения, попытаться их модифицировать и представить в доступной форме.</p> <p>Словарь должен содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точную формулировку слова в именительном падеже;</li> <li>- содержательную часть, объемно раскрывающую смысл данного слова.</li> </ul> <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» - отражены 100% понятий и терминов, формулировки соответствуют источникам, рекомендованным преподавателем.</p> <p>«4» - в словаре отражены 100% понятий, необходимых для получения зачетной оценки. Источники обозначены в соответствии с рекомендациями преподавателя, формулировки не всегда соответствуют используемым источникам.</p> <p>«3» - отражено не менее 70% понятий.</p> <p>«2» - менее 70% понятий и терминов, работа выполнена хаотично без соблюдения требований.</p>
5.	<p>Тема 2.6 Организация обслуживания</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Текст задания: составить терминологический словарь</p> <p>Цель задания: контроль освоения лексического материала, активизация познавательной деятельности.</p> <p>Рекомендации по выполнению:</p> <p>Прочитать и изучить материал источника.</p> <p>Самостоятельно подобрать и систематизировать слова, непонятные выражения, встречающиеся при изучении темы.</p> <p>Критически осмыслить подобранные определения, попытаться их модифицировать и представить в</p>



		<p>доступной форме. Словарь должен содержать: - точную формулировку слова в именительном падеже; - содержательную часть, объемно раскрывающую смысл данного слова. Критерии оценки: «5» - отражены 100% понятий и терминов, формулировки соответствуют источникам, рекомендованным преподавателем. «4» - в словаре отражены 100% понятий, необходимых для получения зачетной оценки. Источники обозначены в соответствии с рекомендациями преподавателя, формулировки не всегда соответствуют используемым источникам. «3» - отражено не менее 70% понятий. «2» - менее 70% понятий и терминов, работа выполнена хаотично без соблюдения требований.</p>
6.	<p>Тема 2.7 Приготовление блюд</p>	<p>Практическое задание Текст задания: составить терминологический словарь Цель задания: контроль освоения лексического материала, активизация познавательной деятельности. Рекомендации по выполнению: Прочитать и изучить материал источника. Самостоятельно подобрать и систематизировать слова, непонятные выражения, встречающиеся при изучении темы. Критически осмыслить подобранные определения, попытаться их модифицировать и представить в доступной форме. Словарь должен содержать: - точную формулировку слова в именительном падеже; - содержательную часть, объемно раскрывающую смысл данного слова. Критерии оценки: «5» - отражены 100% понятий и терминов, формулировки соответствуют источникам, рекомендованным преподавателем. «4» - в словаре отражены 100% понятий, необходимых для получения зачетной оценки. Источники обозначены в соответствии с рекомендациями преподавателя, формулировки не всегда соответствуют используемым источникам. «3» - отражено не менее 70% понятий. «2» - менее 70% понятий и терминов, работа выполнена хаотично без соблюдения требований.</p>

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

### 4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1.	Раздел 1. Введение в специальность	У1, У2, У3, У4, У6 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 04.03, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03	Контрольная работа	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
2.	Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	У1, У2, У3, У4, У6 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 04.03, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03	Тест	Критерии оценки после таблицы 4.1
3.	Тема 1.2 Деловые поездки	У3, 33 Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 10.01 Зо 10.02	Ситуационная задача	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
4.	Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Тест	Критерии оценки после таблицы 4.1
5.	Тема 1.4 Безопасность производства	У1, У3, У4, 32, 33 Уо 02.04, Уо 04.03, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.06, Зо 10.01 Зо 10.02, Зо 10.03	Контрольная работа	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
6.	Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Контрольная работа	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
7.	Тема 2.1 Организация хранения сырья	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Тест	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
8.	Тема 2.2 Механическое оборудование	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02,	Тест	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1

		Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03		
9.	Тема 2.3 Тепловое оборудование	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Контрольная работа	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
10.	Тема 2.4 Холодильное оборудование	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Тест	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
11.	Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Контрольная работа	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
12.	Тема 2.6 Организация обслуживания	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Ситуационная задача	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1
13.	Тема 2.7 Приготовление блюд	У1, У6, З1, З2 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Тест	Критерии оценки размещены после таблицы 4.1

#### **Критерии оценивания контрольной работы:**

«Отлично» - теоретическое содержание освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

#### **Критерии оценивания теста:**

Оценка тестирования проводится по итоговому проценту результативности (правильных ответов):

«Отлично» - 90-100%;

«Хорошо» - 80-89%;

«Удовлетворительно» - 70-79%;

«Неудовлетворительно» - менее 70%.

#### **Критерии оценивания ситуационной задачи:**

«Отлично» - Задание выполнено полностью. Допустим один недочет. Правильный выбор стилового оформления речи. Высказывание логично. Текст разделен на абзацы. Структура

текста соответствует заданию. Используются средства логической связи. Возможен недочет в одном из аспектов. Допустимо две лексико-грамматические ошибки или две орфографические, или пунктуационные ошибки.

«Хорошо» - Задание выполнено не полностью. Имеются 2-3 недочета. Есть недочеты в стиливом оформлении речи. Высказывание логично. Текст разделен на абзацы. Структура текста соответствует заданию. Используются средства логической связи. Возможен недочет в 2-3 аспектах. Допустимо четыре лексико-грамматические ошибки или четыре орфографические, или пунктуационные ошибки.



















«Удовлетворительно» - Задание выполнено частично. Есть серьезные ошибки в содержании. Не соблюдается стиливое оформление. Высказывание логично. Текст разделен на абзацы. Структура текста соответствует заданию. Используются средства логической связи. В 2-3 аспектах есть недочеты. Допустимы любые четыре лексические или орфографические ошибки.

#### 4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - дифференцированный зачет.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У1, У6 З1, З2 Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Зо 01.02 Зо 02.02 Зо 10.02 Зо 10.03	<p style="text-align: center;">Контрольная работа (4 семестр)</p> <p>1. Прочитайте текст. Заполните пропуски, используя слова: work training component, to get secondary vocational education, skilled workers</p> <p style="text-align: center;">Secondary Vocational Education</p> <p>Students in Russia can leave school after grade 9 and go to college, technical school or specialized school [1]. In such institutions [2], employees and mid-level professionals are trained. Such education can also serve as a preparatory stage before entering the university. The study due to its [3] extends over 3 years.</p> <p>2. Прочитайте текст.</p> <p style="text-align: center;">Types of Jobs</p> <p>A job, or occupation is a person's role in society. More specifically, a job is an activity, often regular and often performed in exchange for payment. Jobs can be categorized, by the hours per week, into full time or part time.</p> <p>Jobs can be categorized as temporary, odd jobs, seasonal, self-employment, consulting, or contract employment.</p> <p>Jobs can be categorized by the level of experience required entry level, intern and co-op.</p> <p>Some jobs require specific training or an academic degree.</p> <p>Those without paid full-time employment may be categorized as unemployed or underemployed if they are seeking a full-time paid job.</p> <p>Moonlighting is the practice of holding an additional job or jobs, often at night, in addition to one's main job, usually to earn extra income. A person who moonlights may have little time left for sleep or leisure activities.</p> <p>2.1 Ответьте на вопросы.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. What is a job?</li> <li>2. How can jobs be categorized?</li> <li>3. What do some jobs require?</li> <li>4. What is moonlighting?</li> </ol> <p>3. Переведите на английский язык.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Это блюдо готовят из мяса и овощей.</li> <li>2. Лимон режется тонкими ломтиками.</li> </ol>

	<p>3. Десерт был подан на красивых тарелках.  4. Мы были приглашены на ужин.  5. Гостям будет предложена жареная сёмга.</p> <p>4. Соотнесите вопросы и ответы.</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Can I help you?</td> <td>A. I'm just looking, thanks.</td> </tr> <tr> <td>2. Where are the changing rooms?</td> <td>B. They're over there.</td> </tr> <tr> <td>3. What size do you need?</td> <td>C. Extra small, please.</td> </tr> <tr> <td>4. How much is this?</td> <td>D. It's £29.</td> </tr> <tr> <td>5. Can I pay by credit card?</td> <td>E. Yes, you can. Of course.</td> </tr> <tr> <td>6. Would you like a bag for that?</td> <td>F. Yes, please.</td> </tr> </table>	1. Can I help you?	A. I'm just looking, thanks.	2. Where are the changing rooms?	B. They're over there.	3. What size do you need?	C. Extra small, please.	4. How much is this?	D. It's £29.	5. Can I pay by credit card?	E. Yes, you can. Of course.	6. Would you like a bag for that?	F. Yes, please.
1. Can I help you?	A. I'm just looking, thanks.												
2. Where are the changing rooms?	B. They're over there.												
3. What size do you need?	C. Extra small, please.												
4. How much is this?	D. It's £29.												
5. Can I pay by credit card?	E. Yes, you can. Of course.												
6. Would you like a bag for that?	F. Yes, please.												
<p>У1, У6  31, 32  Уо 01.01  Уо 01.04  Уо 02.04  Уо 10.02  Уо 10.06  Зо 01.02  Зо 02.02  Зо 10.02  Зо 10.03</p>	<p style="text-align: center;">Контрольная работа (6 семестр)</p> <p>1. Соотнесите.</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Cover cuts with plasters.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Disinfect work stations.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>3. Do not sneeze over food.  4. No smoking.  5. Wash your hands.  6. Wear disposable gloves.</p> <p>2. Прочитайте текст.</p> <p style="text-align: center;"><b>Recent Trends in the World Food Industry</b></p> <p>Any intelligent and reasonably well coordinated individual can follow a recipe, but it takes a lot of experience to know exactly how and when to add ingredients to the pot or pan, at what temperature to cook, for how long, and what to do if and when the process goes wrong. By definition cooking means application of heat to food. It makes food more tender, palatable and digestible.</p> <p>Nouvelle cuisine invented by Paul Bocuse, attempted to use less fat, light textured foods, freshness of all ingredients and introduced the notion of small portions. Presentation was emphasized. It attempted to address the needs of modern life. Fewer calories are needed today as most perform sedentary jobs and have little time to exercise.</p> <p>Nouvelle cuisine, at least in North America, failed because restaurant patrons felt cheated when small, but artistically arranged plates were served at high prices. Their “eyes” were bigger than normal stomachs. Big portions had enlarged their stomachs beyond normal.</p> <p>Then, the talented chef Michel Guerard invented the cuisine minceur, using very little fat and low-calorie ingredients, emphasizing presentation, but overly reducing portion size. This sort of cooking also failed to find many enthusiasts in North America. Surprisingly Europeans are still at it, and frequent Michel Guerrad’s famous spa Eugenie Les Bains in droves.</p> <p>American celebrity chefs, never shy to miss an opportunity to promote themselves, invented fusion cuisine “borrowing” ingredients from two or more cuisines and “fusing” them in a recipe. Some were successful; others consisted of ingredients with tastes so disparate that people rejected them out-of-hand.</p> <p>In conservative nations, food preparation techniques and ingredients have not changed in centuries, but in North America food trends come and go. Once carrot cakes or carrot muffins were all the rage, then came the croissant which was used for everything except its original purpose – for breakfast. Then modern pizzas dominated the scene. Smart marketers noticed a total lack of “coffee culture” and decided to promote quality, eventually ending up with the notion of single estate coffee beans, along the lines of single vineyard wine.</p> <p>Mediterranean nations quietly but effectively introduced the notion off healthy diet emphasizing olive oil and vegetables. In reality, Mediterranean diet is healthy because the environment naturally produces compatible ingredients and people consume seasonal, fresh foods. People eat whatever grows around them, and around the Mediterranean, the foods available are healthier and more diverse than in, most other places for geographic reasons.</p>	1. Cover cuts with plasters.				2. Disinfect work stations.							
1. Cover cuts with plasters.													
2. Disinfect work stations.													

The freshness of food is important and must be considered. Fresh fish means fish caught early in the morning and served at lunch. In North America, this is only possible on either the Atlantic or the Pacific Ocean coast. Elsewhere, the fish will be, regardless of transportation mode, one or two days old. Frozen fish never tastes as delicious as fresh. Chefs know well that you cannot produce fine food from poor ingredients, but you can end up with disasters with the best ingredients if you do not know how to cook.

Innovative cooking means applying time honoured and proven techniques to food. Using compatible ingredients is fundamental to successful cooking. Creating appealing taste sensations by using exotic herbs and spices depends on the genius of the cook. Subtlety is the hallmark of an innovative cook.

Skillful cooks know intuitively what cooking technique is best to use for a particular ingredient or meat cut. A delicate fillet of sole tastes better when sautéed than grilled. On the other hand, a fat fillet of salmon tastes better grilled, barbecued or roasted. Take game; stewing tough cuts and roasting of the tender parts are decisions cooks must make to draw the best flavour.

Over spicing or using too many herbs in cooking any dish, displays poor culinary judgement.

By definition gastronomy means to make ingredients palatable, easy to digest and present plates attractively in pleasing environments. Service and availability of appropriate beverages also constitute important parts of gastronomy.

Restaurateurs, must be observant and detail minded, care about the well-being of their “guests” and be appreciative of their patronage.

2.1 Дополните предложения.

1. Cooking means ...
2. Gastronomy means ....
3. Innovative cooking means ...

2.2 Определите верно (true) или неверно (false).

1. Nouvelle cuisine failed because restaurant patrons felt cheated when small, but artistically arranged plates were served at high prices.
2. Cuisine minceur failed to find many enthusiasts in Europe.
3. American celebrity chefs invented fusion cuisine.
4. In conservative nations, food trends come and go, but in North America food preparation techniques and ingredients have not changed in centuries.
5. Mediterranean nations quietly but effectively introduced the notion of healthy diet emphasizing coconut oil and vegetables.

3. Выберите правильную форму глагола.

1. Don't worry about your letter. I (send) it the day before yesterday.  
A. send    B. have sent    C. sent
2. When Jill (finish) school?  
A. When had Jill finished    B. When has Jill finished    C. When did Jill finish
3. When I was a child, I (always / be) late for school.  
A. have always been    B. was always late    C. had always been
4. We (not / see) Jack this week, but we (see) him a couple of weeks ago.  
A. didn't see, saw    B. haven't saw, have saw    C. haven't seen, saw
5. They (already / inform) me about the accident.  
A. already informed    B. had already informed    C. have already informed

У1, У6  
31, 32  
Уо 01.01  
Уо 01.04  
Уо 02.04  
Уо 10.01  
3о 01.02  
3о 02.02  
3о 10.02  
3о 10.03

## Контрольная работа (8 семестр)

1. Прочитайте текст.



Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials.

Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example, the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.

1.1 Соотнесите.

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. The main kitchen is             | A. where equipment and non-perishable goods are stored.    |
| 2. The cold preparation section is | B. where dishes, pots and pans are washed and stored.      |
| 3. The service area is             | C. where hot food is prepared.                             |
| 4. The storeroom is                | D. where orders are placed and waiting staff collect food. |
| 5. The cold storage room is        | E. where perishable goods are stored.                      |
| 6. The dishwashing area is         | F. where raw ingredients are prepared                      |

1.2 Ответьте на вопросы.

1. Where should the kitchen be?
2. Where must the cold preparation section be?
3. Where are equipment and non-perishable goods stored?
4. Where are dishes stored?
5. Why should storage areas be small?

2. Прочитайте текст.

There are a wide range of pans, pots, and mixing bowls used for cooking.

Pans - Depending upon the type of cooking, the cook selects a pan. The pans serve the purpose of shallow frying, boiling, and stir frying.

	<p>Pots - The pots are used for cooking and preparing stocks. They are generally accompanied with lids.</p> <p>Mixing bowls - Wide, shallow stainless-steel bowls are great for cooking tasks like whisking or tossing. They are light, unbreakable, and easy to move around. Stainless steel bowls can also be safely used in a double-boiler setup.</p> <p>2.1 Заполните таблицу.</p>	
	Utensils	Cooking tasks
	Pans	
	Pots	
	Mixing bowls	

### **Критерии оценки дифференцированного зачета**

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора)/ активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Пассов Е.И. Технология коммуникативного обучения	Формирование у обучающихся смыслового восприятия и понимания иностранной речи, а также овладение языковым материалом для построения речевых высказываний.	Решение типичных коммуникативных задач в пределах учебной, бытовой, культурной, общественной, профессиональной сфер общения	Создание реальных ситуаций общения.
2.	Моисеева М.В. Полат Е.С. Информационно-коммуникационная технология	Обеспечение наглядности представления учебного материала (в формате презентаций), подготовка раздаточного материала, создание файлов-шаблонов для выполнения практических заданий, организация деятельности студента на образовательном портале.	Повышение интереса к изучаемой теме, снижение уровня затруднения восприятия новой информации, расширение источников получения информации, организация контроля.	Подготовка учебных презентаций для теоретических и практических занятий Подготовка раздаточного материала. Размещение учебных материалов и тестовых заданий на образовательном портале.
3.	Базарный В.Ф. Здоровьесберегающая технология	Обеспечение адекватного распределения учебной и физической нагрузки.	Профилактика переутомления обучающихся	Смена видов деятельности. Учет продолжительности различных видов учебной деятельности. Обеспечение условий для продуктивной познавательной деятельности. Наличие эмоциональных разрядок. Профилактика утомляемости на занятии.
4.	Х. Ленгделл Кейс-технология	Формирование у обучающихся знаний, умений, личностных качеств на основе	Развитие у обучающихся аналитических способностей, умения	Обучающиеся исследуют ситуацию, разбираются в сути проблем, предлагают

		анализа и решения реальной или смоделированной проблемной ситуации в контексте профессиональной деятельности, представленной в виде кейса.	находить и эффективно использовать необходимую информацию, вырабатывать самостоятельность и инициативность в решениях.	возможные решения и выбирают лучшее из них. Содержательный материал кейсов представляется в виде текстов, однако, может быть представлен в различных форматах (аудио, видеофайлы).
5.	Ч. Темпл Технология развития критического мышления	Развитие интеллектуальных способностей обучающихся, позволяющих ему учиться самостоятельно; проводить в дальнейшем собственные исследования, оценивать источники, с которыми он работает.	Сохранение стойкого интереса обучающихся к образовательному процессу; развитие умений анализировать информацию, с последующим использованием в стандартных и нестандартных ситуациях; умение формулировать тему и задачи занятия самостоятельно и совместно с преподавателем.	Технология имеет три стадии: вызов, осмысление, рефлексия. На стадии вызова обучающиеся активизируют имевшиеся ранее знания без боязни ошибиться, пробуждается интерес к теме и активной работе на занятии, определяются цели изучения предстоящего учебного материала самими обучающимися. Используется метод: мозговой штурм. На стадии осмысления, обучающиеся активно получают новые знания, осмысливают ее, соотносят их с имеющимися знаниями, готовятся к анализу и обсуждению услышанного или прочитанного. Информация предоставляется по-разному (презентация, текст, таблица, аудиоматериал). Используются следующие приемы: верно-неверно; таблицы; рассказ по опоре. На стадии рефлексии, обучающиеся превращают информацию, изучаемую на уроке, в собственное знание. Она направлена на систематизацию информации, ее обобщение и структурирование.

				Используются следующие приемы: кластер, ментальная карта, синквейн.
--	--	--	--	---

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
№1	Раздел 1. Введение в специальность	У1, У2, У3, У4, У6 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 04.03, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03	Контрольная работа №1	Тест
№2	Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности	У1, У2, У3, У4, У6 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 03.02, Уо 04.03, Уо 10.02, Уо 10.03, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03	Контрольная работа №2	Тест
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (4 семестр)	У1, У6 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02 Зо 10.03	Итоговая контрольная работа	Тест Ситуационная задача
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (6 семестр)	У1, У6 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.02, Уо 10.06, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Итоговая контрольная работа	Тест Ситуационная задача
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (8 семестр)	У1, У6, 31, 32 Уо 01.01, Уо 01.04, Уо 02.04, Уо 10.01, Зо 01.02, Зо 02.02, Зо 10.02, Зо 10.03	Итоговая контрольная работа	Тест Ситуационная задача

