

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж» Министерства
образования Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(английский язык)

ДЛЯ ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Алатырь 2023 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от "30" августа 2023 г. № 70
МФЕ



РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертным советом ОУ

Протокол от «30» августа 2023г. №1

Председатель Экспертного совета  В.Н.Пичугин

СОГЛАСОВАНО

Мальчикова Н.К., старший преподаватель английского языка
Алатырского филиала ФГБОУ ВО «ЧГУ им. И.Н. Ульянова»
«28» августа 2023 г.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК по профессиям лёгкой
промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от «29» августа 2023 г. № 1

Председатель ЦК:  /О.Н. Согомоян/

Разработчик:

Костин С.С., преподаватель иностранного языка

28 " августа 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Иностранный (английский) язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Иностранный (английский) язык является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате обучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания.

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно-обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*;
- Количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*;

● глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

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

Общие умения:

● использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

● владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

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

Диалогическая речь

● участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

● осуществлять запрос и обобщение информации;

● обращаться за разъяснениями;

● выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

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

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

● завершать общение.

Монологическая речь

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

● кратко передавать содержание полученной информации;

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

Письменная речь

● небольшой рассказ (эссе);

● заполнение анкет, бланков;

● написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

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

● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

● отделять главную информацию от второстепенной;

● выявлять наиболее значимые факты;

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

Чтение

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями

Шифр	Название компетенции	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -Определение этапов решения задачи; -Определение потребности в информации; -Осуществление эффективного поиска; -Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -Разработка детального плана действий; -Оценка рисков на каждом шагу; -Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение	-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -Составить план действия, -Определить необходимые ресурсы; -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -Реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; -Алгоритм выполнения работ в профессиональных и смежных областях; -Методы работы в профессиональных и смежных сферах; -Структура плана для решения задач; -Порядок оценки решения задач профессиональной деятельности.

		критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	(самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	-Определять задачи поиска информации; -Определять необходимые источники информации; -Планировать процесс поиска; -Структурировать получаемую информацию; -Выделять наиболее значимое в перечне информации; -Оценивать практическую значимость результатов поиска; -Оформлять результаты поиска.	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -Приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска Информации.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.	-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.	-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -Планирование профессиональной деятельность.	-Организовывать работу коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-Психология коллектива; -Психология личности; -Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и Письменную коммуникацию	-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по	-Излагать свои мысли на государственном языке;	-Особенности социального и культурного контекста;

	на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке; -Проявление толерантности в рабочем коллективе.	-Оформлять документы.	-Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Поддержание хорошей физической формы в процессе осуществления профессиональной деятельности	Заниматься физической культурой для сохранения и укрепления здоровья (Физкультминутки на уроках)	Основ здорового образа жизни
ОК 09	Использовать информационные технологии в	Применение средств информатизации и информационные	Применять средства информационных	-Современное оборудование кухни;

	профессиональной деятельности	технологии для реализации профессиональной деятельности.	технологий для решения профессиональных задач; -Использовать современное ПО	-Современные технологии приготовления пищи
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-Применение в профессиональной инструкции на государственном и иностранном языке; -Ведение общения на профессиональные темы.	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -Понимать тексты на базовые профессиональные темы; -Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	-Правила построения простых и сложных Предложений на профессиональные темы; -Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - Лексический минимум, относящийся к Описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение потребности в материальных, трудовых ресурсах	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -Понимать тексты на базовые профессиональные темы; -Участвовать в диалогах на знакомые общие и	Понятия и видов предпринимательства на английском языке

			профессиональные темы;	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение профессиональных действий в области кулинарии в соответствии с нормативно-правовыми актами	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами	Нормативно-правовых документов, регулирующих хозяйственные отношения
ПК 1.2.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и	Подбор, подготовка к работе, проверка	Соблюдать правила техники	Требования охраны труда,

	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

			процессе обработки сырья.	посуды и правила ухода за ними.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

	ассортимента.		инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

			технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной

	разнообразного ассортимента.		регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания

	разнообразного ассортимента.		соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в

	сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	инструментов	Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной	Требования охраны труда, пожарной безопасности и

	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	производственного инвентаря, инструментов	безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами; эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

объем образовательной программы 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;

практические занятия - 36

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	36
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет - II семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	8	ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия	8	
	1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	2	
	2. Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	2	
	3. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.	2	
4. Систематизация грамматических и лексических навыков.	2		
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия	2	
	1. Типы предприятий общественного питания, персонал. 2. Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.	2	
Тема 3. Составление меню. Название блюд.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия	4	
	1. «Название блюд». «Виды меню. Название меню». 2. Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2 2	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала	2	ОК 1 -11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия	2	
	1. «Кухонное оборудование. Производственные помещения». 2. Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.	2	
Тема 5. Кухонная,	Содержание учебного материала	2	ОК 1 -11

сервировочная и барная посуда.	Практические занятия	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Кухонная, сервировочная и барная посуда. 2. Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.	2	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	6	ОК 1 -11
	Практические занятия	6	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». 2. Меню. Диалог – расспрос по теме. 3. Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.	2 2 2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1 -11
	Практические занятия	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Введение новой лексики «Система закупок и хранения продуктов». Обучению чтению и обсуждению по теме. 2. Грамматический материал: Времена группы Continious. Систематизация лексических и грамматических знаний.	2 2	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	Содержание учебного материала	4	ОК 1 -11
	Практические занятия	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	1.	«Организация работы официанта и бармена». Составление диалога по теме. Правило речевого этикета, клише и выражения. Диалоги, тексты.	2	
	2.	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала		4	ОК 1 -11
	Практические занятия		4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	«Кухни разных стран»	2	
	2.	Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	2	
Всего			36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет Иностранного (английского) языка

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место преподавателя;

рабочие места для обучающихся (столы и стулья по количеству обучающихся);

доска;

шкафы для хранения комплексного методического обеспечения;

стенд – методический уголок;

наглядные пособия;

комплект учебно-методической документации;

комплект учебно-методических материалов и т.д.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/

Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. - 14 е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320с.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/

Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320с.

1.Щербакова, Н.И., Звенигородская, Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. - 11- е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Е.А. Коранская, Н.И.Соколова, Г.В. Лаврик .— 5- е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

2. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Е.А. Коранская, Н.И.Соколова, Г.В. Лаврик. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

3. Голубев А. П., Бессонова, Е. И., Смирнова, И. Б. Английский язык для специальности «Туризм». English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Е.И. Бессонова, И.Б. Смирнова. — 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192с.

4. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров. English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Н Колесникова, Г.В. Данилова, Девяткина Л. Н. — М. 2016. – 254с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. www.dreameenglish.com
2. www.ediscio.com
3. www.cobocardc.com
4. www.funnelbrain.com
5. www.quizlet.com
6. www.alleng.ru
7. www.englishteachers.ru
8. www.homeenglish.ru
9. www.study.ru
10. www.english.language.ru
11. www.5english.com

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля имена прилагательные в положительной, сравнительной и</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом; Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: тестирования</p>

<p>превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p>Общие умения: Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь: участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>Монологическая речь: делать сообщения, содержащие</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме); Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче; Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой</p>	

<p>наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь: небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование: понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</p> <p>Чтение: извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>стороны;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании; -Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. <p>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз.</p> <p>Сформированность умений отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудио текста необходимую/интересующую информацию</p> <ul style="list-style-type: none"> -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста; - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности; -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста. По словообразовательным элементам); - Умение выявлять логические связи между частями текста; - Умение отличать ложную информацию от той которая есть в тексте. 	
--	---	--

Распределение типов заданий при текущем контроле знаний и на промежуточной аттестации

Наименование тем по учебной дисциплине	Типы контрольного задания, номер			
	Контрольные работы	Лабораторные работы Практические работы	Тестовые задания, контрольные вопросы и задания, выполнение упражнений	Задания промежуточной аттестации
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		Практическая работа: Чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнений	Тест 1 2 варианта по 10 вопросов Тест 2 2 варианта по 10 вопросов	Тестовые билеты 2 варианта по 20 вопросов
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа		Практическая работа: Грамматические упражнения: существительные во множественном числе	Тест 1 2 варианта по 10 вопросов Тест 2 2 варианта по 10 вопросов	
Тема 3. Составление меню. Название блюд.		Практическая работа: Составить различное меню Работа по тексту по теме	Тест 1 4 варианта по 10 вопросов Тест 2 4 варианта по 10 вопросов	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.		Практическая работа: Грамматические упражнения и тесты по теме «Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.»	Тест 1 2 варианта по 10 вопросов Тест 2 2 варианта по 10 вопросов	
Тема 5.		Практическая работа:	Тест 1	

Кухонная, сервировочная и барная посуда.		1-2. Развитие навыков устной речи; 1-2-3-4. Задания по грамматике (правило и упражнения по теме «Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite»)	2 варианта по 15 вопросов Тест 2 2 варианта по 10 вопросов	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане		Практическая работа: 1-2. Развитие навыков устной речи; составление диалогов по теме 1-2-3-4. Задания по грамматике (правило и упражнения по теме «Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.»)	Тест 1 2 варианта по 10 вопросов Тест 2 2 варианта по 15 вопросов	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов		Практическая работа: 1-2. Развитие навыков устной речи; 1-2-3-4. Задания по грамматике (правило и упражнения по теме «Времена группы Continuous»)	Тест 1 2 варианта по 10 вопросов Тест 2 2 варианта по 10 вопросов	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена		Практическая работа: Работа над лексическим материалом по теме; развитие навыков устной речи; 1-2-3-4. Задания по грамматике (правило и упражнения по теме «Неопределенные наречия, производные от some, any, every.»)	Тест 1 2 варианта по 10 вопросов Тест 2 2 варианта по 10 вопросов	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд		Практическая работа: 1-2. Развитие навыков устной речи; 1-2-3-4. Задания по грамматике (правило и упражнения)	Тест 1 4 варианта по 10 вопросов Тест 2 4 варианта по 10 вопросов	

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Алатырский технологический колледж»
Министерства образования Чувашской Республики**

**Лист экспертизы
Рабочей программы учебной дисциплины
43.01.09 Повар, кондитер**

Наименование ППКРС

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование учебной дисциплины

ОП07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)

Автор (ы) С.С.Костин

№	Предмет экспертизы	Критерии оценивания	Экспертная оценка*
1	Структура программы (техническая экспертиза)		
1.1.	Структура рабочей программы УД	Структура программы включает в себя разделов не меньше требований ФГОС Соответствие структуры программы форме программы УД, утвержденной в ОУ	2 2
1.2.	Паспорт (пояснительная записка) рабочей программы УД	1.2.1. Наличие раздела «Паспорт программы УД» или пояснительной записки и ее соответствие утвержденной в техникуме формой программы 1.2.2. Соответствие паспорта макету программы (указаны область применения программы, место УД в структуре ППКРС, цели и задачи, количество часов на освоение программы) 1.2.3. Соответствие объема часов на освоение УД объему, указанному в РУП	2 2
1.3.	Структура и содержание УД	1.3.1. Наличие раздела «Структура и содержание УД» 1.3.2. Указаны виды учебной работы и объем часов на их выполнение 1.3.3. Указана форма итоговой аттестации по УД 1.3.4. Имеется тематический план, в котором указано содержание учебного материала, перечень лабораторных, практических и контрольных работ, содержание самостоятельной работы обучающихся, тематика курсовых работ (проектов) и самостоятельной работы обучающихся над его выполнением, объем часов и уровень освоения	2 2 2 2
1.4.	Условия реализации УД	1.4.1. Указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению (учебные кабинеты, лаборатории, мастерские, оборудование, ТСО, необходимые для реализации программы) 1.4.2. Имеется перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, оформленный в соответствии с ГОСТом и требованиями к году издания	2 2
1.5.	Контроль и оценка результатов освоения УД	1.5.1. Определены формы и методы контроля и оценки результатов обучения 1.5.2. Результаты обучения соответствуют результатам, указанным в паспорте программы УД 1.5.3. Формы контроля конкретизированы с учетом специфики обучения	2 2 2
1.6.	Оформление рабочей программы УД	1.6.1. Имеется титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями 1.6.2. Имеется оглавление, наименования разделов	2

		программы соответствуют наименованиям, указанным в оглавлении	2
		1.6.3. Программа оформлена в соответствии с общими требованиями к оформлению текстовых документов, методическими рекомендациями по составлению программ УД и утвержденной в ОУ формой программы УД	2
1.7	Объем времени на освоение УД	1.7.1. Общий объем времени, отведенного на освоение УД (всего часов), в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает	2
		1.7.2. Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает	2
		1.7.3. Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает	2
		1.7.4. Объем времени, отведенного на самостоятельную работу, в паспорте программы, таблицах «Содержание обучения» и «Тематический план УД» совпадает	2
2	Содержание программы (содержательная экспертиза)		
2.1	Паспорт рабочей программы УД	2.1.1. Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования примерной программы УД в основном и дополнительном профессиональном образовании	2
		2.1.2. Формулировка компетенций, знаний и умений в инвариантной части соответствует ФГОС	2
		2.1.3. % отличие программы от примерной (в случае ее наличия) или от требований ФГОС	
		2.1.4. Наличие дополнительных компетенций, знаний и умений	2
		2.1.5. Требования к умениям и знаниям в инвариантной части соответствуют ФГОС	
		2.1.6. Добавлены требования к умениям и знаниям (на основании чего?) с учетом требований работодателей	2
			2
2.2.	Структура и содержание УД	2.2.1. Наименование разделов УД отражает содержание всех компетенций	2
		2.2.2. Почасовое распределение тем – оптимально	2
		2.2.3. Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения	2
		2.2.4. Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими	

		<p>занятиями соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения (приложение).</p> <p>2.2.5. Уровень освоения учебного материала определен с учетом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий.</p> <p>2.2.6. Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается «диагностичными» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить (в контексте тематики должны быть обозначены формы результатов выполнения индивидуальных домашних заданий (реферат, сообщение, доклад, презентация, конспект лекций, схема, чертеж, карта и т.п.)</p> <p>2.2.7. В содержании тем отражены дополнительные (сверх стандарта) знания и умения в соответствии с заявленными компетенциями</p> <p>2.2.8 Тематика курсовых работ соответствует специфике и обеспечивает формирование профессиональных компетенций</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
2.3.	Условия реализации УД	<p>2.3.1. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины</p> <p>2.3.2. Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины (с учетом количественных характеристик на одного или группу обучающихся из 25 чел.)</p> <p>2.3.3. Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников (включая Интернет-ресурсы) содержательно достаточен для реализации образовательного процесса</p> <p>2.3.4. Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы (как минимум описываются условия проведения занятий, перечисляются дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данной дисциплины) и соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС</p> <p>2.3.5. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров достаточны для качественного проведения занятий</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

2.4	Контроль и оценка результатов освоения УД	2.4.1. Результаты обучения сформулированы однозначно для понимания и оценивания	2
		2.4.2. Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют заявленным компетенциям	2
		2.4.3. Основные показатели оценки результатов обучения в полной мере раскрывают специфику соответствующих профессиональных компетенций (соответствовать знаниям, умениям по ФГОС, охватывать весь цикл действий обучаемого, предусматривать возможность контроля и оценки в процессе обучения на базе образовательного учреждения)	2
		2.4.4. Комплекс форм и методов контроля и оценки умений и знаний образует систему достоверной и объективной оценки уровня освоения дисциплины	2
		2.4.5. Текст раздела «Контроль и оценка результатов освоения» УД содержит: - в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся; -перечень контрольных точек, обеспечивающий текущий контроль и промежуточную аттестацию; -указание применяемой технологии оценки	2
		2.4.6. Предлагаемые методики, виды, типы, формы контроля позволяют обучающемуся предъявить результат обучения	2

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (следует выбрать одну из перечисленных альтернативных позиций)	да	нет
Рабочая программа полностью соответствует ФГОС, может быть рекомендована к рассмотрению внешним экспертом и Экспертным советом техникума	да	
Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к доработке		нет

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: замечаний и рекомендаций нет.
 Эксперт: О.Н.Согомонян, председатель ЦК по профессиям легкой промышленности, строительства и металлообработки

Протокол от "29" августа 2023г. № 1

Председатель ЦК:  /О.Н.Согомонян/

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам внешней экспертизы

Эксперт Мальчикова Наталья Константиновна
Старший преподаватель кафедры гуманитарных и экономических дисциплин Алатырского филиала ФГБОУ ВО «ЧГУ им. И.Н. Ульянова»
провела экспертизу рабочей программы учебной дисциплины

Иностранный

язык

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Цель экспертизы: независимая оценка рабочей программы

Предмет экспертизы:

- рабочая программа учебной дисциплины;

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык разработана в соответствии с рекомендованным макетом.

Структура программы *соответствует* требованиям макета.

1. Цели освоения дисциплины: *указаны*

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: *содержательно-логические связи определены*

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины: *указаны, соответствуют ФГОС.*

4. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям с учетом требований работодателей: *присутствуют*

5. Соответствие программы современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов: *соответствует*

6. Структура и содержание дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы: *соответствует* учебному плану.

Содержание дисциплины: наименование разделов, тем дисциплины, виды учебной работы, в т. ч. часы самостоятельной работы, коды компетенций: *указаны корректно.*

7. Содержание учебного материала *соответствует* требованиям ФГОС и требованиям работодателей.

8. Условия организации образовательного процесса: *описаны в полном объеме.*

9. Изучение современных производственных технологий, средств труда, особенностей организации труда (в т. ч. охраны труда) на предприятиях: *предусмотрено.*

10. Основные показатели оценки результатов обучения: *представлены в полном объеме; соответствуют компетенциям*

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основные источники: *представлены в полном объеме*

Дополнительные источники: *представлены в полном объеме*

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: *представлены в полном объеме* Рекомендуемые источники отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки: *да*

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой: *в полном объеме*

13. Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) *соответствуют* требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС.

II. ЗАМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ: нет

Рабочая программа дисциплины может быть рекомендована к использованию в учебном процессе

III. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы рабочей программы учебной дисциплины Иностраный язык можно сделать заключение, что рабочая программа подготовлена в соответствии с ФГОС, ППКРС и рекомендованным макетом, соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, что позволяет использовать ее для реализации ППКРС в 2021-2022 учебном году.

Эксперт: Мальчикова Наталья Константиновна
(подпись) старший преподаватель кафедры
гуманитарных и экономических дисциплин
Алатырского филиала
ФГБОУ ВПО «ЧГУ им. И.Н. Ульянова»

М.П.
Дата: 27.08.2021 г.

