

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ СГКСТД
№118-1 от «01» 06.2021г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

профессия 43.01.09 Повар, кондитер



С=RU, О=ГБПОУ СГКСТД,
CN=Директор - Санникова Татьяна
Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.07.11 14:58:07+04'00'

2021 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией отделения общественного
питания

Протокол № _8_ от «20» мая_ 2021 г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.
(Ф.И.О.)

Автор: Горохова О.О.
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	ОДОБРЕНО
		Протокол ПЦК № 8 от «20» <u>05</u> 2021 г

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331 ; приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) / подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

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.

Учебная дисциплина реализуется в том числе с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), технологий дистанционного обучения (ДОТ).

В рабочей программе предусмотрено проведение практических занятий (практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности) в форме практической подготовки в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- **уметь** владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- **уметь** самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- **уметь** участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- **уметь** осуществлять запрос и обобщение информации;
- **уметь** обращаться за разъяснениями;

- **уметь** выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- **уметь** вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- **уметь** поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- **уметь** завершать общение;
- **уметь** делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- **уметь** кратко передавать содержание полученной информации;
- **уметь** в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;
- **уметь** написать небольшой рассказ (эссе);
- **уметь** заполнять анкеты, бланки;
- **уметь** написать тезисы, конспект сообщения, в том числе на основе работы с текстом;
- **уметь** понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- **уметь** понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
- **уметь** отделять главную информацию от второстепенной при аудировании;
- **уметь** выявлять наиболее значимые факты;
- **уметь** определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию;
- **уметь** извлекать необходимую, интересующую информацию при чтении;
- **уметь** отделять главную информацию от второстепенной при чтении;
- **уметь** использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- **знать** профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- **знать** лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- **знать** простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- **знать** предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

- **знать** имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- **знать** артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля;
- **знать** имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- **знать** наречия в сравнительной и превосходной степенях;
- **знать** неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- **знать** количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- **знать** глагол, понятие глагола-связки;
- **знать** образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04 Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной
дисциплины**

Объем образовательной нагрузки – 36 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе:

- самостоятельная работа обучающегося - 0 часов;
- консультации – 0 часов;

1.4. В том числе часов вариативной части учебных циклов ППСЗ: не предусмотрено.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	36
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося	0
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
	1	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).		
	2	Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. 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.		
	Практические занятия № 1 (в форме практической подготовки) Личные, притяжательные, возвратные местоимения. Объектный падеж.		1	
	Практические занятия № 2 (в форме практической подготовки) Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.		1	
	Практические занятия № 3 (в форме практической подготовки) Виды предложений.		1	
	Практические занятия № 4 (в форме практической подготовки) Понятие глагола-связки.		1	
	Практические занятия № 5 (в форме практической подготовки) Безличные предложения.		1	
	Практические занятия № 6 (в форме практической подготовки) Выполнение упражнений на изучение и закрепление лексики по теме «Продукты».		1	

	Практические занятия № 7 (в форме практической подготовки) Выполнение упражнений на изучение и закрепление лексики по теме «Кулинарные методы».		1	
	Практические занятия № 8 (в форме практической подготовки) Чтение и перевод о преимуществах и недостатках методов кулинарии.		1	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
	1	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»		
	3	Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	Практическое занятие № 9 (в форме практической подготовки) Имя существительное: его основные функции в предложении.		1	
	Практическое занятие № 10 (в форме практической подготовки) Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		1	
	Практическое занятие № 11 (в форме практической подготовки) Работники кухни.		1	
	Практическое занятие № 12 (в форме практической подготовки) Моя профессия – повар.		2	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
	1	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»		
	3	Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	Практическое занятие № 13 (в форме практической подготовки) Артикль: определенный, неопределенный, нулевой.		1	
	Практическое занятие № 14 (в форме практической подготовки) Типы меню.		1	
	Практическое занятие № 15 (в форме практической подготовки)		1	

	Структура меню			
	Практическое занятие № 16 (в форме практической подготовки) Планирование меню		1	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
	1	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения».		
	2	Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
	Практическое занятие № 17 (в форме практической подготовки) Степени сравнения прилагательных.		1	
	Практическое занятие № 18 (в форме практической подготовки) Кухня.		1	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
	1	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»		
	2	Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Практическое занятие № 19 (в форме практической подготовки) Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		1	
	Практическое занятие № 20 (в форме практической подготовки) Столовые приборы и посуда.		1	
	Практическое занятие № 21 (в форме практической подготовки) Накрывание стола.		1	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,
	1	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.		
	2	Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
	Практическое занятие № 22 (в форме практической подготовки)		1	

	Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.			ОК 10.
	Практическое занятие № 23 (в форме практической подготовки) Стили обслуживания.		1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Практическое занятие № 24 (в форме практической подготовки) Диалоги по теме «Обслуживание посетителей»		2	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10.
	1	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»		
	2	Грамматический материал: Времена группы Continuous.		
	Практическое занятие № 25 (в форме практической подготовки) Времена группы Continuous.		1	
	Практическое занятие № 26 (в форме практической подготовки) Система закупок и хранения продуктов.		1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10.
	1	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармен »		
	2	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
	Практическое занятие № 27 (в форме практической подготовки) Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		1	
	Практическое занятие № 28 (в форме практической подготовки) Напитки.		1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Практическое занятие № 29 (в форме практической подготовки) В баре.		1	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	1	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»		
	2	Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № « » 20 г

	Практическое занятие № 30 (в форме практической подготовки) Глаголы в Present, Past, Future Perfect.	1	ОК 05, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.
	Практическое занятие № 31 (в форме практической подготовки) Кухни разных стран	2	
Дифференцированный зачёт		2	
Консультации			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Объем образовательной нагрузки		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оснащение учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Текст]: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/ Н. И. Щербакова, Н.С. Звенигородская – М.: Академия, 2017. – 320с.

Дополнительные источники

1. Бонк, Н.А., Лукьянова Н.А. Учебник английского языка. [Текст] / Н.А. Бонк – М.: Деконт, 2010. – 640с.
2. Бонк, Н.А. Английский для международного сотрудничества. [Текст] / Н.А. Бонк – М.: Деконт, 2010.
3. Буданов, С.И., Борисова А.А. Деловой английский язык. [Текст] /С.И. Буданов– М.: Эксмо, 2010.
4. Голубев, А.П., Балюк, Н.В. Английский язык. [Текст] /А.П. Голубев, Н.В. Балюк – М.: Академия, 2010.
5. Голицынский Ю.Б. Грамматика. Сборник упражнений. [Текст] / Ю.Б. Голицынский – СПб.: КАРО, 2010 -575 с.

Интернет ресурсы

1. Англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http: // www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)
2. MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy>.
3. Энциклопедия «Британника» [Электронный ресурс] – Режим

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ «____» _____ 20__ г

доступа: [http: // www.britannica.com](http://www.britannica.com).

4. Словарь современного английского языка Longman Dictionary of Contemporary English[Электронный ресурс] – Режим доступа: [http: // www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, презентаций, составления тем и диалогов по ситуациям.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умеет использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; тестирование; диктанты; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; тестирование; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; тестирование; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических

общения		презентаций и т.д.)
умеет участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	устный опрос
умеет осуществлять запрос и обобщение информации	ОК 1-3, 5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет обращаться за разъяснениями	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос
умеет выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос
умеет вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам)	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	устный опрос
умеет поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения)	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	устный опрос

умеет завершать общение	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	устный опрос
умеет делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет кратко передавать содержание полученной информации	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет написать небольшой рассказ (эссе)	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений)
умеет заполнять анкеты, бланки	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4,	письменный опрос

	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	
умеет написать тезисы, конспект сообщения, в том числе на основе работы с текстом	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	устный опрос
умеет отделять главную информацию от второстепенной	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет выявлять наиболее значимые факты	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной)

	ПК 5.1-5.5.	работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет извлекать необходимую, интересующую информацию при чтении	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет отделять главную информацию от второстепенной при чтении	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
умеет использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических

		презентаций и т.д.)
знает профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает имя существительное: его основные функции в предложении; имена	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	письменный/устный опрос; оценка результатов

существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает наречия в сравнительной и превосходной степенях	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает неопределенные наречия, производные от some, any, every	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений,

		диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает глагол, понятие глагола-связки	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
знает образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect	ОК 1-3,5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.	письменный/устный опрос; оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)