

**Приложение 4.27**  
**к ПООП**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

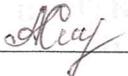
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ КККАТК)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

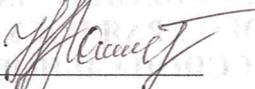
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2024 г.

Рассмотрена  
На заседании УМО,  
протокол № 4 от 01.03.2024 г.  
Руководитель УМО

 А.И. Самсонкина

Согласовано  
Старший методист  
ГАПОУ КККАТК  
04.03.2024г.

  
И.А. Крикливая

Утверждена  
Директор ГАПОУ  
КККАТК

«04» марта 2024г.



  
Р.Ю. Меленко

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета,  
протокол № 8 от 04.03.2024 г.

Рабочая программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями: Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.10.2022) «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» ст.2; федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г.№ 413» (зарегистрирован 12.09.2022 № 70034)

Организация разработчик: ГАПОУ КК КАТК

Разработчик:

  
подпись

Ковтун А.В., преподаватель иностранного языка ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:

  
подпись

О.А. Шафоростова, учитель иностранного языка МБОУ СОШ № 5 Каневского района, высшая категория, квалификация по диплому: Преподаватель иностранного языка

  
подпись

М. В. Карпенко, учитель английского языка МБОУ СОШ № 5 Каневского района, высшая категория, квалификация по диплому: Филолог, преподаватель английского и немецкого языка

## Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, разработанную преподавателем государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Каневской аграрно-технологический колледж» Ковтун А.В.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО) на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа ориентирована на ФГОС среднего профессионального образования.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ и предназначена для изучения курса английского языка в учреждениях среднего профессионального образования.

Программа рассчитана на максимальный объём учебной нагрузки – 128 часов, из них: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 126 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 2 часа.

К рабочей программе разработан комплект контрольно-оценочных средств для проведения дифференцированного зачёта.

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на активизацию коммуникативной компетенции.

Рецензент

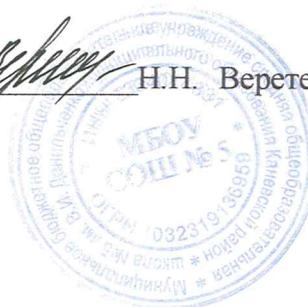


О.А. Шафоростова, учитель иностранного языка МБОУ СОШ № 5 Каневского района, высшая категория, квалификация по диплому: Преподаватель иностранного языка

Подпись О.А. Шафоростовой удостоверяю  
МБОУ СОШ №5



Н.Н. Веретенник, директор



## Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, разработанную преподавателем Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Каневской аграрно-технологический колледж» Ковтун А.В.

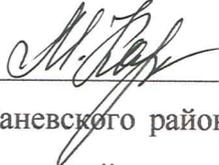
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО) на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа ориентирована на ФГОС среднего профессионального образования.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ и предназначена для изучения курса английского языка в учреждениях среднего профессионального образования.

Программа рассчитана на максимальный объём учебной нагрузки – 128 часов, из них: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 126 часов, внеаудиторная самостоятельная работа – 2 часа.

К рабочей программе разработан комплект контрольно-оценочных средств для проведения дифференцированного зачёта.

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на активизацию коммуникативной компетенции.

Рецензент  М. В. Карпенко, учитель английского языка МБОУ СОШ № 5 Каневского района, высшая категория, квалификация по диплому: Филолог, преподаватель английского и немецкого языка

Подпись М. В. Карпенко удостоверяю  Н.Н. Веретенник, директор МБОУ СОШ №5



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК <sup>1</sup>	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p>
	<p>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</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p> <p>к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника,</p>	<p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;</p> <p>предложения: бессоюзные</p>

	<p>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.</p>	<p>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 глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>128</b>
практические занятия	<b>104</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	104
<b>в т.ч. самостоятельная работа</b>	2
теоретическое обучение	<b>22</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>2</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	22	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.	2	
	Грамматический материал : местоимения (личные, притяжательные, возвратные).	2	
	Грамматический материал : Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;	2	
	Грамматический материал : простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);	2	
	Грамматический материал :простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;	2	
	Грамматический материал предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;	4	
	Грамматический материал :безличные предложения;	4	
Грамматический материал :понятие глагола-связки	4		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составление кроссвордов по теме «Продукты питания»;</li> <li>– освоение лексического материала по теме,</li> </ul>	-		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>		
<b>Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические занятия (профессионально-ориентированное содержание)</b>	<b>13</b>	
	ПЗ №1 Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».	<b>4</b>	
	Грамматический материал: имя существительное: его основные функции в предложении;	<b>4</b>	
	Грамматический материал: имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	<b>5</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочинение на тему «Работа кухни»;</li> <li>– освоение лексического материала по теме,</li> <li>– чтение, перевод текстов,</li> <li>– выполнение грамматических упражнений</li> </ul>	-	
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	ПЗ №2 Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»	<b>4</b>	
	Грамматический материал: артикль: определенный, неопределенный, нулевой;	<b>3</b>	
	Грамматический материал: основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;	<b>3</b>	
	Грамматический материал: употребление существительных без артикля	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление меню ресторана, кафе	-	
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5,
	ПЗ №3 Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»	<b>4</b>	
	Грамматический материал: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	<b>9</b>	

			ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	ПЗ №4 Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>9</b>	
	– освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений	-	
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	ПЗ №5 Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	<b>4</b> <b>9</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»	-	
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	ПЗ №6 Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	<b>4</b> <b>9</b>	
<b>Тема 8. Организация работы официанта и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10,
	ПЗ №7 Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта	<b>4</b>	

бармена	и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	9	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5,
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов	-	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	ПЗ №8 Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» ПЗ №9 Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	<b>6 7</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов	-	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		2	
	<b>Всего</b>	<b>128</b>	

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием:

Рабочее место преподавателя: стол -2 шт., стул – 1 шт., меловая доска – 1 шт.; рабочие места студентов: стул – 10 шт., скамья – 8 шт.; стол – 12 шт.; книжный шкаф– 1 шт.; шкаф – 1шт., компьютер учителя с периферией (оперативная память – 2,00 Гб, процессор - AMD E1- 610 APU with Radeon Graphics 1.35 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) -1 шт., интерактивная доска -1 шт., мультимедийный проектор-1 шт., МФУ -1 шт., аудио-колонки-1 шт., принтер 1 шт., стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей учебной программы по дисциплине:

стенды: «Англоязычные страны» - 7 шт. Стенд «Кухонная, столовая и барная посуда» - 1 шт., Стенд «Обслуживание посетителей в ресторане» - 1 шт., Стенд «Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд» - 1 шт., Плакат «Местоимения в английском языке», Плакат «Предлоги»

Мультимедийные файлы: «Фразы приветствия, прощания», «Покупки в магазине», «Путешествия на поезде, самолете», «Праздники в Великобритании и США», «Научные выставки и открытия».

Дидактические материалы для подготовки: Контрольно-измерительные материалы: КОС, методические рекомендации по выполнению практических заданий- 3 шт.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в

качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454>
3. Латина, С. В. Английский язык (B1–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Латина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15174-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491038> (дата обращения: 20.02.2022).
4. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455142> (дата обращения: 20.02.2022).

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
4. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари «Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.
8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: [www.macmillandictionary.com](http://www.macmillandictionary.com) (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

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

Результаты обучения <sup>3</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; диктантов;</p>
<p>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; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; использование существительных без артикля;</p>	<p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая</p>

<p>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</p>		<p>речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>– осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>– обращаться за разъяснениями;</li> </ul>	<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).</p> <p>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</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> <li>– к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик</li> </ul> <p>– ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– завершать общение</li> </ul> <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</li> </ul>	<p>структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</li> </ul> <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать:</li> <li>– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в</li> </ul>	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять</p>	

<p>рамках изучаемых тем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– выявлять наиболее значимые факты;</li> <li>– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию</li> </ul> <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> <li>– отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	<p>наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	--	--

