**ИГРИМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Утверждаю
Директор колледжа
_____Л.Г. Гейстонина
« 29 » августа 2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1F6899DC0D7846E6CFA5BD6809BB062B
Владелец: Гейстонина Людмила Геннадьевна
Действителен: с 18.06.2025 до 11.09.2026

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Игрим , 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:**

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского автономного округа - Югры «Игримский политехнический колледж»

**Разработчик:**

Кусакина Клара Хазинуровна, преподаватель высшей квалификационной категории Игримского политехнического колледжа

**Рассмотрено и рекомендовано:**
Цикловой комиссией (ЦК) «Сфера сервиса»
Протокол №1 от 28 августа 2024 г.
Председатель ЦК С.Г. Гордиенко

**Согласовано:**
Заместитель директора колледжа по учебной работе
Л.С. Моторная

**СОДЕРЖАНИЕ**


1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# Иностранный язык в профессиональной деятельности

## 1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы и разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учетом примерной основной образовательной программы, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

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

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

- 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 **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.

Содержание дисциплины направлено на формирование **общих компетенций**:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Содержание дисциплины направлено на формирование **профессиональных компетенций**:

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.

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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***36*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***36*** |
| в том числе: | |
| практические занятия | ***36*** |
| контрольные работы | |
| ***Итоговая 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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки** | **Практические занятия** | **10** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. | 2 | |
| | 2. 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. | 2 | |
| | 4. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них. | 2 | |
| | 5. Безличные предложения, понятие глагола-связки. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 1.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики<br>Составление кроссвордов по теме «Продукты питания» | - | |
| **Тема 2 Типы организаций питания и работа персонала** | **Практические занятия** | **4** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. | 2 | |
| | 2. Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 2.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики<br>Написать сочинение на тему «Работа кухни»<br>Чтение, перевод текстов<br>Выполнение грамматических упражнений | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 3**<br>**Составление меню. Названия блюд** | **Практические занятия** | **4** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Названия блюд. Виды меню и структура меню. | 2 | |
| | 2. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 3.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики.<br>Составить меню ресторана, кафе. | - | |
| **Тема 4**<br>**Кухня. Производственные помещения и оборудование** | **Практические занятия** | **2** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Кухонное оборудование. Производственные помещения. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 4.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики.<br>Выполнение грамматических упражнений | - | |
| **Тема 5**<br>**Кухонная, столовая и барная посуда** | **Практические занятия** | **2** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Кухонная, сервировочная и барная посуда. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 5.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики.<br>Чтение, перевод текстов<br>Выполнение грамматических упражнений | - | |
| **Тема 6**<br>**Обслуживание посетителей в ресторане** | **Практические занятия** | **4** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Обслуживание посетителей в ресторане. | 2 | |
| | 2. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 6.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики.<br>Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов | - | |
| **Тема 7**<br>**Система закупок и хранения продуктов** | **Практические занятия** | **2** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4 |
| | 1. Система закупок и хранения продуктов. Времена группы Continuous. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Выполнение домашних заданий по теме 7.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики.<br>Выполнение грамматических упражнений. | | ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| **Тема 8**<br>**Организация работы официанта и бармена** | **Практические занятия** | **2** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Организация работы официанта и бармена. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 8.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики.<br>Составить диалоги на тему « Обслуживание в баре» | - | |
| **Тема 9**<br>**Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд** | **Практические занятия** | **6** | ОК 01 –05<br>ОК 09 - 10<br>ПК 1.1 – 1.4<br>ПК 2.1 – 2.8<br>ПК 3.1 –3.5<br>ПК 4.1 – 4.5<br>ПК 5.1 – 5.5 |
| | 1. Кухни разных стран. Рецепты приготовления блюд. | 2 | |
| | 2. Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect. | 2 | |
| | 3. Зачет. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение домашних заданий по теме 9.<br>Подготовка к выполнению практических работ: изучение лексики и грамматики<br>Подготовить презентации по национальным кухням. | **-** | |
| | **Всего:** | **36** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка.

**Оборудование кабинета иностранного языка:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект плакатов.

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- ЖК телевизор;
- доска.
- проектор

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**


1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.


**Электронные источники:**


1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148964 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского

языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148121 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Дополнительные источники:**

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492764 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицинский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

**Интернет-ресурсы**

http:// lingvo-online.ru
http:// britannica.com
http: // ldoceonline.com
http:// macmillandictionary.com
http:// ege.edu.ru
http: // www.statgrad.org
http: // olimpiada. ru
http:// videouroki.net
http:// school-collection.edu.ru
http:// www.encyclopedia.ru
http: // www. edu.ru

**3.3. Учебно-методический комплекс дисциплины** (дидактические средства обучения и контроля)

1. Комплект учебно-нормативной документации по профессии (ФГОС, РУП, БУП, ОПОП и т.п.).
2. Комплект диагностического инструментария.
3. Комплект электронных презентаций по темам программы.
4. Комплект тестовых заданий для контроля знаний.
5. Раздаточный материал для самостоятельных практических работ.

### 3.4. Специфика организации обучения

Содержание программных тем связано с будущей профессиональной деятельностью, тем самым программа носит интегрированный характер.

Все занятия предусмотрены настоящей программой как практические, согласно рабочему учебному плану (РУП), и имеют уровень освоения учебного материала – 2.

На учебных аудиторных и внеаудиторных занятиях применяются следующие педагогические технологии:

- интегрированные уроки
- работа малыми группами
- метод проектов

# 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, исследований.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| **Знать:**<br><br>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;<br><br>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;<br><br>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;<br><br>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;<br><br>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.<br><br>артикль: определенный, | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке<br><br>Владение лексическим и грамматическим минимумом<br><br>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме | **Текущий контроль**<br><br>**при проведении:**<br><br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>- диктантов;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференцированного зачета в виде: письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.) |

| | | |
|---|---|---|
| неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.<br><br>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.<br><br>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.<br><br>глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect. | | |
| Общие умения<br><br>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br><br>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;<br><br>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;<br><br>Диалогическая речь<br><br>участвовать в дискуссии/беседе | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума<br><br>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд<br><br>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)<br><br>Логичное построение диалогического общения в соответствии с | |

| | | |
|---|---|---|
| на знакомую тему;<br><br>осуществлять запрос и обобщение информации;<br><br>обращаться за разъяснениями;<br><br>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;<br><br>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);<br><br>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);<br><br>завершать общение;<br><br>Монологическая речь<br><br>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;<br><br>кратко передавать содержание полученной информации;<br><br>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.<br><br>Письменная речь<br><br>небольшой рассказ (эссе);<br><br>заполнение анкет, бланков;<br><br>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.<br><br>Аудирование<br><br>понимать:<br><br>основное содержание текстов монологического и | коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.<br><br>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.<br><br>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.<br><br>Объём высказывания не менее 6-6 реплик с каждой стороны.<br><br>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.<br><br>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.<br><br>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.<br><br>Объём высказывания не менее 7-8 фраз | |

| | | |
|---|---|---|
| диалогического характера в рамках изучаемых тем;<br><br>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.<br><br>отделять главную информацию от второстепенной;<br><br>выявлять наиболее значимые факты;<br><br>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.<br><br>Чтение<br><br>извлекать необходимую, интересующую информацию;<br><br>отделять главную информацию от второстепенной;<br><br>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.<br><br>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.<br>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) | |

**Эксперт:**

Игримский политехнический колледж, зам. директора по НМР Л.Е. Еранькина