

**Министерство образования и науки Мурманской области**

**«Северный национальный колледж»**

**(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП.7 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

с. Ловозеро, Мурманской области  
2022

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.7 Иностранный язык в профессиональной деятельности** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:**

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

**Составитель:**

Лютый А.Н, преподаватель

**Ответственный:**

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2022 г. № 1

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.01.09 Повар, кондитер согласно «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в обучении по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

### **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 работ 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 или интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- 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;
- 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 but и and;
- 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 артиклей. 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, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

#### **общие компетенции:**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента – 40 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 34 часов;

самостоятельной работы студента - 2 часа

#### 1.4. В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОБУЧАЮЩИЙСЯ ОСВАИВАЕТ ЭЛЕМЕНТЫ КОМПЕТЕНЦИЙ:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения

общечеловеческих ценностей.			профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		темы	
--	--	------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	30
контрольные работы	4
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	7
в том числе:	
подготовка творческих работ (проектов);	2
тренировка в переводе текстов по специальности;	4
подготовка к контрольной работе	1
<b>Итоговая аттестация проводится в форме зачета</b>	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
<i>Раздел 1</i>	<i>В кафе</i>	5	
<i>Тема 1.1</i> <i>Чтение меню. Выбор напитков</i>	1. Числительные. Исчисляемые и неисчисляемые существительные	2	2
<i>Тема 1.2</i> <i>Вторые блюда.</i>	2. Ознакомление с алгоритмом работы с техническими словарями. Практическая работа «Многозначность слов».	2	2
<i>Тема 1.3</i> <i>Как сделать заказ.</i>	3. Вопросительные предложения. Составление диалогов.	2	2
<i>Тема 1.4</i> <i>В столовой колледжа</i>	4. Местоимения <i>some, any, no, little, few</i>	2	2
<i>Тема 1.5 Контрольная работа</i>	5. Контрольная работа	2	2
	Контрольные работы -	2	-
<i>Раздел 2</i>	<i>Кухня Британии и Америки</i>	12	
<i>Тема 2.1</i> <i>Американская еда.</i>	6. Чтение базового текста, работа с лексикой.	2	2
<i>Тема 2.2</i> <i>Британская еда.</i>	7. Чтение базового текста, работа с лексикой.	2	2
<i>Тема 2.3</i> <i>Практическая работа «Перевод рецепта британской или американской кухни»</i>	8. Перевод рецепта приготовления блюда (на выбор)	2	2
	Самостоятельная работа – перевод сочетаний слов.	1	
<i>Раздел 3</i>	<i>Русская кухня</i>	2	2
<i>Тема 3.1</i> Методы приготовления пищи.	9. Составление таблицы, изучение терминов.	2	2
<i>Тема 3.2</i> Особенности русской кухни.	10. Чтение базового текста, ознакомление с новыми словами	2	2
<i>Тема 3.3</i> Составление праздничного меню.	11. Практическая работа.	2	2

Тема 3.4 Сервировка стола.	12. Ознакомление с названиями посуды, чтение текста.	2	2
Тема 3.5 Здоровое питание.	13. Вегитарианство. Составление монолога.	2	2
Тема 3.6 Предприятия общественного питания.	14. Аудирование.	2	2
<i>Тема 3.7 Обслуживание на ПОП.</i>	<i>15. Составление диалогов.</i>	2	2
Тема 3.8 Профессия - повар	16. Чтение текста, изучение терминов.	2	2
<i>Тема 3.9 Устройство на работу.</i>	<i>17. Составление резюме.</i>	2	2
<i>Тема 3.10 Зачет</i>	18. Зачет	2	2

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Материально-техническое обеспечение**

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной дисциплины**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по иностранному языку.

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

- ✓ Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала, содержащегося в стандартах для каждой ступени обучения;
- ✓ Карты на иностранном языке;
- ✓ Физическая карта Великобритании;
- ✓ Набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка;
- ✓ Аудиозаписи к УМК, которые используются для изучения иностранного языка;
- ✓ Видеофильмы, соответствующие тематике;
- ✓ Словари;
- ✓ Тематические тесты и контрольные работы для организации обобщающего повторения;
- ✓ Электронные презентации к урокам.

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

Основные источники:

Щербакова Н.И, Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания.- М.; Academia, 2015

Тимофеев В.Г. Up&Up 10. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень).- М.; Academia, 2012

Дополнительные источники:

Кузовлев В.П. Английский язык. 10 – 11 класс. – М.: Просвещение, 2010

Интернет-ресурсы:

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy)

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»)

##### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов (на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями), контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения.

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

### **3.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с

направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i><b>Результаты обучения</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>	<i><b>Формы и методы оценки</b></i>
<p><i>В результате обучения обучающийся должен знать:</i></p> <p>1.Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>2.Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>3.Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>4.Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами but и and;</p> <p>5.Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе,</p>	<p><i>Точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Знание лексики (1200 единиц).</i></p> <p><i>Точность перевода текстов профессиональной направленности</i></p> <p><i>Точность перевода простых и распространенных предложений</i></p> <p><i>Точность перевода конструкций</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>6.Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артиклей. Употребление существительных без артикля. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>7.Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>8.Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>9.Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>	<p><i>Учет функций существительных в переводе текстов.</i></p> <p><i>Точность перевода прилагательных в различных структурах.</i></p> <p><i>Точность перевода наречий в степенях сравнения.</i></p> <p><i>Точность перевода и употребления местоимений.</i></p> <p><i>Точность перевода и употребления глагольных форм.</i></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</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота использования языковых средств при ведении коммуникации на иностранном языке</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p> <p><i>-Адекватность,</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устные и монологические высказывания</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка</li> </ul>

<p>совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения.</p>	<p><i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>выполнения практических заданий на зачете</i></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)**

Процент результативности ( правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Неудовлетворительно

### **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП.**

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

*по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки:*

- 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.03.02 Менеджмент;

- 38.03.06 Торговое дело;

- 38.03.07 Товароведение;

- 43.03.01 Сервис;

- 43.03.03 Гостиничное дело;

*по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки*

- 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.04.02 Менеджмент;

- 38.04.06 Торговое дело;

- 38.04.07 Товароведение;

- 43.04.01 Сервис;

- 43.04.03 Гостиничное дело;

*по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по*

*программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки*

19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

**Разработчик:**

ГАПОУ МО «ОГПК» преподаватель английского языка Е.Л.Акиншина

**Эксперты:**

МОУ СОШ № 13 учитель английского языка Е.Д. Кузьмина