

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/С.А. Махновский
«24» февраля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«общего гуманитарного и социально-экономического цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Магнитогорск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 43.02.15-170519), и примерной программы учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (Приложение № II.3 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметной комиссией «Иностранный язык»
Председатель Ю.В. Павловская
Протокол № 6 от 17.02.2021

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 24.02.2021

Разработчики:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Александровна Шапочникова
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Екатерина Аркадьевна Михайлова

Рецензент: Директор ЧОУ ДО Лингвистического центра «Английский Акцент», кандидат педагогических наук



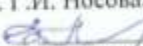
Е.К. Симонова

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565.

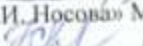
Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

Разработчики:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК

 / Екатерина Аркадьевна Михайлова

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК

 / Ирина Александровна Шапочникова

ОДОБРЕНО

Предметной комиссией

«Иностранного языка»

Председатель  О.В. Павловская

Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 09.02. 2022 г.

Рецензент: Директор ЧОУ ДО Лингвистического центра «Английский Акцент», кандидат педагогических наук



Е.К. Симонова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	38
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	40

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебной дисциплины ОУП.03 «Иностранный язык».

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является предшествующей для изучения следующих профессиональных модулей: ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими общими и профессиональными компетенциями:

ПК 6.5 - Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1 - Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

<i>Код ПК/ ОК</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 6.5	У ₇ . переводить тексты (со словарем), инструкции и правила техники безопасности	З ₅ . лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности
ПК 7.1	У ₇ . переводить тексты (со словарем), инструкции и правила техники безопасности	З ₅ . лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности

ОК 01	У₁ понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); У₂ понимать тексты на базовые профессиональные темы; У₃ участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У₄ строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У₅ кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); У₆ писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; У_{01.1} распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У_{01.2} анализировать задачу, выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; У_{01.4} выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	З₁ правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З₂ основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З₃ лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; З₄ правила чтения текстов профессиональной направленности З_{01.3} основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З_{01.10} цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения
ОК 03	У₁ понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); У₂ понимать тексты на базовые профессиональные темы; У₃ участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У₄ строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У₅ кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); У₆ писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; У_{03.2} основных образовательных Интернет-ресурсов, типов	З₁ правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З₂ основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З₃ лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; З₄ правила чтения текстов профессиональной направленности З_{03.1} содержание актуальной нормативно-правовой документации; З_{03.2} основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; З_{03.3} современная научная и профессиональная терминология

	цифрового образовательного контента; У _{03.3} находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов	
ОК 04	У ₁ понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); У ₂ понимать тексты на базовые профессиональные темы; У ₃ участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У ₄ строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У ₅ кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); У ₆ писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; У _{04.1} организовывать работу коллектива и команды; У _{04.7} использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности	З ₁ правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З ₂ основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З ₃ лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; З _{04.8} каналов распространения информации и организации совместной работы (командной работы); З _{04.11} принципы, приемы и практики эффективной командной работы
ОК 02	У _{09.1} применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У _{09.4} создавать резервные копии данных на различных носителях	З _{09.1} современные средства и устройства информатизации; З _{09.4} риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях
ОК 09	У ₇ переводить тексты (со словарем), инструкции и правила техники безопасности; У _{10.1} понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); У _{10.2} участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У _{10.3} строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У _{10.4} кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие	З ₅ лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности З _{10.1} правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; З _{10.2} основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); З _{10.3} лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; З _{10.4} особенности произношения;

	и планируемые); У_{10.5} писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; У_{10.6} понимать тексты на базовые профессиональные темы; У_{10.7} читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате; У_{10.8} оценивать информацию/данные на достоверность и релевантность сравнения нескольких источников информации	З_{10.5} правила чтения текстов профессиональной направленности; З_{10.6} типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате; З_{10.7} цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы
--	---	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>160</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>158</i>
в том числе:	
лекции, уроки	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>158</i>
лабораторные занятия	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа	<i>2</i>
Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет (семестры - 4, 6, 8)	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в специальность		84	ОК/ПК ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ПК 6.5, ПК 7.1
3 семестр			
Тема 1.1. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала 1. Лексический материал по теме. 2. Текстовый материал: «История образования в России», «Система образования в России», «История образования в Великобритании», «Система образования в Великобритании», «Среднее профессиональное образование в России», «Мой колледж», «Профессиональное образование в Великобритании». 3. Диалоги на основе прочитанных текстов. 4. Монологическое высказывание об учебном заведении. 5. Грамматический материал: - система времён английского глагола; - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	32	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}
	Практические занятия 1. Роль английского языка в профессиональной деятельности. Входной контроль. 2. Времена группы Simple/Indefinite. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 3. История образования в России. Введение лексических единиц. Работа с текстом. 4. Времена группы Progressive/Continuous. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 5. Система образования в России. Введение лексических единиц. Работа с текстом. Составление диалога на основе прочитанного	32	

	текста. 6. Времена группы Perfect. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 7. История образования в Великобритании. Введение лексических единиц. Работа с текстом. 8. Времена группы Perfect Continuous/Progressive. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 9. Система образования в Великобритании. Введение лексических единиц. Работа с текстом. Составление диалога на основе прочитанного текста. 10. Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. 11. Грамматический тест. 12. Среднее профессиональное образование в России». Введение лексических единиц. Работа с текстом. 13. Мой колледж. Введение лексических единиц. Работа с текстом. Составление монологического высказывания об учебном заведении. 14. Профессиональное образование в Великобритании. Введение лексических единиц. Работа с текстом. 15. Профессиональное образование в России и Великобритании. Групповая дискуссия. 16. Контрольная работа.		
4 семестр			
Тема 1.2. Профессиональная деятельность специалиста	Содержание учебного материала 1. Лексический материал по теме. 2. Текстовый материал: «Different Types of Catering Outlets», «Kitchen Staff», «Front-of-House Staff», «Different Foods», «Nutrients», «Different Cooking Methods», «Types of Menus», «Different Service Techniques», «Hard Skills and Soft Skills», «A Job of a Cook», «Writing a Resume», «A Job Interview», «A Letter of Enquiry», «A Letter of Order», «A Letter of Complaint».	34	У₁, У₂, У₃, У₄, У₅, У₆, У₇ З₁, З₂, З₃, З₄, З₅ У_{01.1}, У_{01.2}, У_{01.4}, З_{01.3}, З_{01.10} У_{03.2}, У_{03.3}, З_{03.1}, З_{03.2}, З_{03.3} У_{04.1}, У_{04.7}, У_{04.8}, З_{04.9}, З_{04.11} У_{09.1}, У_{09.4}, З_{09.1}, З_{09.4} У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.8}, З_{10.1}, З_{10.2}, З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.7}

	3. Диалоги ситуаций профессиональной направленности. 4. Монологическое высказывание о социальной значимости профессии. 5. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты.		
	Практические занятия 1. Different Types of Catering Outlets. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол can и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Kitchen Staff. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол can и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 3. A Job of a Cook. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление монологического высказывания о социальной значимости профессии. 4. Front-of-House Staff. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 5. Different Foods. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол must и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 6. Nutrients. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол must и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 7. Different Cooking Methods. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол may и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 8. Types of Menus. Работа с текстом профессиональной	34	

	направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол may и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 9. Different Service Techniques. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 10. Терминологический тест. 11. Hard and Soft Skills. Профессиональные навыки в резюме специалиста. Работа с текстом. Составление резюме. 12. A Job Interview. Деловая игра. 13. A Letter of Enquiry. Составление письма-запроса. 14. A Letter of Order. Составление письма-заказа. 15. A Letter of Complaint. Составление письма-рекламации. 16. Почему я выбрал(а) данную специальность. Написание эссе. 17. Дифференцированный зачёт.		
5 семестр			
Тема 1.3. WorldSkills International	Содержание учебного материала 1. Лексический материал по теме. 2. Текстовый материал: «WorldSkills History», «WorldSkills Vision and Mission», «WSI Constitution», «WSI Standing Orders», «WSI Competition Rules», «WSI Code of Ethics and Conduct», «Cooking. Technical Description», «Cooking. Occupational Standard», «WorldSkills Russia» 3. Диалоги на основе прочитанных текстов. 4. Монологические высказывания о миссии WorldSkills, о движении WorldSkills в России. 5. Грамматический материал: - типы вопросов.	18	Y₁, Y₂, Y₃, Y₄, Y₅, Y₆, Y₇ Z₁, Z₂, Z₃, Z₄, Z₅ Y_{01.1}, Y_{01.2}, Y_{01.4}, Z_{01.3}, Z_{01.10} Y_{03.2}, Y_{03.3}, Z_{03.1}, Z_{03.2}, Z_{03.3} Y_{04.1}, Y_{04.7}, Y_{04.8}, Z_{04.9}, Z_{04.11} Y_{09.1}, Y_{09.4}, Z_{09.1}, Z_{09.4} Y_{10.1}, Y_{10.2}, Y_{10.3}, Y_{10.4}, Y_{10.5}, Y_{10.6}, Y_{10.8}, Z_{10.1}, Z_{10.2}, Z_{10.3}, Z_{10.5}, Z_{10.7}
	Практические занятия 1. WorldSkills History. Работа с текстом. Вопросительные слова. Специальные вопросы. Вопрос к подлежащему. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалога на	18	

	основе прочитанного текста 2. WorldSkills Vision and Mission. Работа с текстом. Общие вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление монолога о миссии WorldSkills. 3. WorldSkills Official Documents: Constitution, Standing Orders, Competition Rules, Code of Ethics and Conduct. Работа с текстом. Составление терминологического словаря. 4. Technical Description. Cooking. Работа с текстом. Составление терминологического словаря. Альтернативные вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 5. Technical Description. Cooking. Решение ситуационной задачи на основе прочитанного текста 6. Occupational Standard. Cooking. Работа с текстом. Составление терминологического словаря. Разделительные вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 7. Occupational Standard. Cooking. Работа с текстом. Составление диалога на основе прочитанного текста. 8. WorldSkills Russia. Работа с текстом. Составление монологического высказывания о движении WorldSkills в России. 9. Контрольная работа.		
Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности		74	ОК/ПК ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ПК 6.5, ПК 7.1
6 семестр			
Тема 2.1. Оборудование и материалы	Содержание учебного материала 1. Лексический материал по теме. 2. Текстовый материал: «Kitchen Areas», «Commercial Kitchen Equipment: Cooking Ranges, Ovens, Griddles», «Commercial Kitchen Equipment: Kettles, Steamers, Fryers», «Special Equipment in Commercial Kitchen: Mixers, Slicers, Vegetable Cutters», «Maintenance Equipment in Commercial Kitchen: Dish Washers, Glass Washers, Dish Dryers», «Commercial Kitchen Tools», «Types of Crockery, Cutlery and Serving Plates», «Essential Bar Equipment», «Materials».	32	У₁, У₂, У₃, У₄, У₅, У₆, У₇ З₁, З₂, З₃, З₄, З₅ У_{01.1}, У_{01.2}, У_{01.4}, З_{01.3}, З_{01.10} У_{03.2}, У_{03.3}, З_{03.1}, З_{03.2}, З_{03.3} У_{04.1}, У_{04.7}, У_{04.8}, З_{04.9}, З_{04.11} У_{09.1}, У_{09.4}, З_{09.1}, З_{09.4} У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.8}, З_{10.1}, З_{10.2}, З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.7}

	3. Диалоги ситуаций профессиональной направленности. 4. Монологические высказывания о дизайне профессиональной кухни, о необходимом барном оборудовании. 5. Грамматический материал: - инфинитив и инфинитивные обороты, и способы передачи их значений на родном языке.		
	Практические занятия 1. Kitchen Areas. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. 2. Kitchen Areas. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление монолога о дизайне профессиональной кухни. 3. Инфинитив. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 4. Commercial Kitchen Equipment: Cooking Ranges, Ovens, Griddles. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования. 5. Commercial Kitchen Equipment: Kettles, Steamers, Fryers. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования. Решение ситуационной задачи на основе прочитанного текста. 6. Materials. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 7. Сложное дополнение. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 8. Special Equipment in Commercial Kitchen; Mixers, Slicers, Vegetable Cutters. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования. 9. Maintenance Equipment in Commercial Kitchen: Dish Washers, Glass Washers, Dish Dryers. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 10. Сложное подлежащее. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	32	

	11. Commercial Kitchen Tools. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. 12. Commercial Kitchen Tools. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 13. Types of Crockery, Cutlery and Serving Plates. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. 14. Types of Crockery, Cutlery and Serving Plates. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 15. Essential Bar Equipment. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление монологического высказывания о необходимом барном оборудовании. 16. Дифференцированный зачет.		
7 семестр			
Тема 2.2. Современные достижения отрасли	Содержание учебного материала 1. Лексический материал по теме. 2. Текстовый материал: «Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе», «Инновационные кулинарные технологии», «Инновационные технологии хранения продукции общественного питания», «Мировые гастрономические тенденции», «Лучшие шеф-повара мира». 3. Диалоги ситуаций профессиональной направленности. 4. Монологические высказывания о тенденциях развития мировой кулинарии, о мировых гастрономических тенденциях, о лучших шеф-поварах мира. 5. Грамматический материал: - причастие; - герундий.	26	У₁, У₂, У₃, У₄, У₅, У₆, У₇ З₁, З₂, З₃, З₄, З₅ У_{01.1}, У_{01.2}, У_{01.4}, З_{01.3}, З_{01.10} У_{03.2}, У_{03.3}, З_{03.1}, З_{03.2}, З_{03.3} У_{04.1}, У_{04.7}, У_{04.8}, З_{04.9}, З_{04.11} У_{09.1}, У_{09.4}, З_{09.1}, З_{09.4} У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.8}, З_{10.1}, З_{10.2}, З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.7}
	Практические занятия 1. Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе.		

	Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. 2. Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе. Составление монолога о тенденциях развития мировой кулинарии. 3. Причастие. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 4. Инновационные кулинарные технологии. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. 5. Инновационные кулинарные технологии. Групповая дискуссия. 6. Герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 7. Инновационные технологии хранения продукции общественного питания. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. 8. Инновационные технологии хранения продукции общественного питания. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 9. Мировые гастрономические тенденции. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. 10. Мировые гастрономические тенденции. Составление монолога о мировых гастрономических тенденциях. 11. Лучшие шеф-повара мира. Работа с текстом профессиональной направленности. 12. Лучшие шеф-повара мира. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление монолога о лучших шеф-поварах мира. 13. Контрольная работа.		
8 семестр			
Тема 2.3. Производство	Содержание учебного материала 1. Лексический материал по теме. 2. Текстовый материал: «Kitchen Staff Uniform», «Kitchen Rules», «Personal Hygiene in the Kitchen», «Hygiene Manual», «Cleaning in a	16	У₁, У₂, У₃, У₄, У₅, У₆, У₇ З₁, З₂, З₃, З₄, З₅ У_{01.1}, У_{01.2}, У_{01.4}, З_{01.3}, З_{01.10} У_{03.2}, У_{03.3}, З_{03.1}, З_{03.2}, З_{03.3}

	Commercial Kitchen», «Preparing and Serving Food».		У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}
	3. Диалоги ситуаций профессиональной направленности.		
	4. Грамматический материал: - повелительное наклонение.		
	Практические занятия 1. Повелительное наклонение. Выполнение лексико-грамматических упражнений. 2. Kitchen Staff Uniform. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление инструкции производственной ситуации. 3. Kitchen Rules. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 4. Kitchen Rules. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление инструкции производственной ситуации. 5. Personal Hygiene in the Kitchen. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление инструкции производственной ситуации. 6. Hygiene Manual. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности. 7. Cleaning in a Commercial Kitchen. Работа с текстом профессиональной направленности. Решение ситуационной задачи на основе прочитанного текста. 8. Дифференцированный зачёт.	16	
	Самостоятельная работа Preparing and Serving Food. Выполнение практического задания	2	У ₇ З ₅
Всего (максимальная учебная нагрузка):		160	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет Иностранного языка	Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные 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, 2024. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539497> (дата обращения: 24.04.2024).

2. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536934> (дата обращения: 25.04.2024).

Дополнительные источники:

1. Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2131530> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: по подписке.

2. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513406> (дата обращения: 24.04.2024).

Программное обеспечение:

MS Windows, Calculate Linux Desktop, MS Office, 7 Zip

Интернет-ресурсы:

1. Cambridge Dictionary [Электронный ресурс] - Cambridge University Press.- URL: <https://dictionary.cambridge.org/> (дата обращения 24.04.2024) - Загл. с экрана

2. Oxford Learner's Dictionaries [Электронный ресурс] – Oxford University Press .- URL: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/> (дата обращения 24.04.2024) – Загл. с экрана

1. 3. Мультитран [Электронный ресурс] - электронный словарь . - URL: <http://www.multitrans.ru> (дата обращения 24.04.2024) – Загл. с экрана.

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
	Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности Тема 2.3. Производство	Цели: - совершенствовать знание лексики, необходимой для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности; - совершенствовать умение переводить тексты (со словарем), инструкции и правила техники безопасности; Рекомендации по выполнению задания: 1. Перед чтением спрогнозируйте по заголовку содержание текста. 2. Читайте текст с полным пониманием, т.е. старайтесь, как можно точнее понять содержание и смысл читаемого материала. При этом догадаться о значении слов вам помогут: - понятое содержание может подсказать значение незнакомого слова; - сходство слов со словами родного языка; - значение однокоренных слов; - разложение сложных существительных на составные компоненты; - использование словаря. 3. Проверьте, насколько Вы хорошо поняли содержание и смысл текста. Для этого необходимо: - ответить на вопросы к тексту; - дополнить записи информацией из текста. Текст задания: Preparing and Serving Food <i>1. Read and translate the text.</i> 1. Preparing raw food. - Fruits, vegetables and salad leaves should be rubbed and rinsed in clean water. - Raw meats and poultry should not be washed, as this unnecessarily increases the risk of spreading harmful germs around your kitchen. - If possible, use separate chopping boards for raw fruit and vegetables, raw meat, raw poultry, and ready-to-eat foods. 2. Cooking meat safely. - Beef, lamb and tuna can be served rare when cooked alone. However, the outside surface should be cooked. - Beef, lamb and tuna cannot be served rare if forming part of a combination dish, such as a pie. - Liver, offal, rolled joints, pork, poultry and processed meats must

		be cooked through, with no pink or red meat remaining. - Pork joints, rolled meat joints and poultry should be cooked until the juices run clear. 3. Working with hot food. If you are serving hot food on a buffet or similar, you should maintain the temperature. Remember that food should be properly cooked or thoroughly reheated before being transferred to hot holding. Hot food can remain out of hot holding on one occasion for up to two hours, and within this time, it can be reheated once or chilled. Hot food that you wish to serve or store cold must be chilled down to 8°C or below as quickly as possible – ideally within two hours. However, you should not put hot food straight into the fridge or freezer, as this will raise the appliance's temperature and promote bacterial growth. Using a blast chiller is the most efficient way to cool food. Otherwise, dividing your food into smaller portions, standing containers in cold water or ice, and stirring will all help lower the temperature more quickly. 4. Reheating food. Food can only be reheated once, and should be reheated until piping hot all the way through. Dividing food into smaller portions and stirring regularly will help ensure food is reheated evenly. 2. <i>Answer the questions.</i> 1. How should the food be cooked or reheated before being transferred to hot holding? 2. How long can hot food remain out of hot holding? 3. Why should not you put hot food straight into the fridge or freezer? 4. What is a blast chiller used for? 5. How often can food be reheated? 3. <i>Complete the following notes using the text.</i> 1. <i>fruits</i> should be rubbed and rinsed in clean water. 2. <i>vegetables</i> 3. _____ 1. _____ should not be washed, as this unnecessarily increases the risk of spreading harmful germs around your kitchen. 2. _____ 1. _____ can be served rare when cooked alone 2. _____ 3. _____ 1. _____ must be cooked through, with no pink or red meat remaining. 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____
--	--	--

		1. _____ should be cooked until the juices run clear. 2. _____ 3. _____ Критерии оценки: «Отлично» - работа выполнена по установленному заданию, все задания выполнены правильно. «Хорошо» - работа имеет несущественное несоответствие заданию, однако все задания выполнены правильно. «Удовлетворительно» - работа имеет существенное несоответствие заданию, не все задания выполнены либо выполнены неправильно. «Неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью, обучающийся не понимает содержания работы.
--	--	---

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

4.1 Текущий контроль

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1.1 Система образования в России и за рубежом	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Контрольная работа
2	Тема 1.2 Профессиональная деятельность специалиста	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Эссе
3	Тема 1.3 WorldSkills International	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Контрольная работа
4	Тема 2.1 Оборудование и материалы	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Тест
5	Тема 2.2 Современные достижения отрасли	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Контрольная работа
6	Тема 2.3 Производство	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3}	Тест

		У_{04.1}, У_{04.7}, У_{04.8}, З_{04.9}, З_{04.11} У_{09.1}, У_{09.4}, З_{09.1}, З_{09.4} У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.8}, З_{10.1}, З_{10.2}, З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.7}	
--	--	---	--

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - дифференцированный зачет.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У₁, У₂, У₃, У₄, У₅, У₆, У₇ З₁, З₂, З₃, З₄, З₅ У_{01.1}, У_{01.2}, У_{01.4}, З_{01.3}, З_{01.10} У_{03.2}, У_{03.3}, З_{03.1}, З_{03.2}, З_{03.3} У_{04.1}, У_{04.7}, У_{04.8}, З_{04.9}, З_{04.11} У_{09.1}, У_{09.4}, З_{09.1}, З_{09.4} У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4}, У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.8}, З_{10.1}, З_{10.2}, З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.7}	Контрольная работа (4 семестр) 1. Прочитайте и письменно переведите текст. Types of Jobs A job, or occupation is a person's role in society. More specifically, a job is an activity, often regular and often performed in exchange for payment. The Office for National Statistics in the United Kingdom lists 27,966 different job titles. Jobs can be categorized, by the hours per week, into full time or part time. They can be categorized as temporary, odd jobs, seasonal, self-employment, consulting, or contract employment. Jobs can be categorized as paid and unpaid. Examples of unpaid jobs include volunteer, homemaker, mentor, student, and sometimes intern. Jobs can be categorized by the level of experience required entry level, intern and co-op. Some jobs require specific training or an academic degree. Those without paid full-time employment may be categorized as unemployed or underemployed if they are seeking a full-time paid job. Moonlighting is the practice of holding an additional job or jobs, often at night, in addition to one's main job, usually to earn extra income. A person who moonlights may have little time left for sleep or leisure activities. 2. Ответьте письменно на вопросы. - What is a job? - Give the examples of unpaid jobs. - What do some jobs require? - What is moonlighting? 3. Выберите правильный модальный глагол. - I think you might / ought to see a doctor. - Should / May I borrow your book, please? - I have to / could go to the grocery store. My fridge is empty. - You must / ought to be very hungry. Would you like an apple? - Could / Should you pass me some sugar? I like sweet tea. 4. Напишите, что бы вы сказали или сделали в каждой из следующих ситуаций. - You are preparing for a job interview. Describe what you will be wearing. - You are seeking a position of a cook. An employer asks you about your academic qualifications, professional experience and skills. What do you say?

Y ₁ , Y ₂ , Y ₃ , Y ₄ , Y ₅ , Y ₆ , Y ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ Y _{01.1} , Y _{01.2} , Y _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} Y _{03.2} , Y _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} Y _{04.1} , Y _{04.7} , Y _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} Y _{09.1} , Y _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} Y _{10.1} , Y _{10.2} , Y _{10.3} , Y _{10.4} , Y _{10.5} , Y _{10.6} , Y _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	<i>Контрольная работа (6 семестр)</i>	
	<i>1. Согласуйте слова с их значениями.</i>	
	1. cutting boards	A. used for mashing cooked potatoes, turnips, carrots or other soft cooked vegetables.
	2. temperature scales	B. used for beating small amount of eggs or batter.
	3. colander	C. a wooden or plastic board where meats and vegetables can be cut.
	4. grater	D. enables you to more easily grab and transfer larger food items, poultry or meat portions to a serving platter, to a hot skillet or deep fryer, or to a plate.
	5. kitchen knives	E. are among the most important items found in any kitchen, since consistently good cooking depends upon accurate measurements
	6. measuring spoons, cups	F. used to measure heat intensity.
	7. pasta server	G. often referred to as cook's or chef's tools
	8. potato masher	H. is used to transfer a little or much cooked pasta to a waiting plate, without mess.
	9. whisks	I. make it easier to lift a hot roasted turkey from the roaster to the serving platter, without it falling apart.
	10. serving tongs	J. essential for various tasks from cleaning vegetables to straining pasta or tin contents.
<i>2. Прочитайте текст и выполните задание.</i>		
Equipment		
More complicated tools are called equipment. They may refer to a small electrical appliance, such as a mixer, or a large, expensive, power-operated appliance such a range or a refrigerator. Equipment like range, ovens, refrigerators (conventional, convection and microwave) are mandatory pieces in the kitchen or in any food establishment. Refrigerators/Freezers are necessary in preventing bacterial infections from foods. Most refrigerators have special compartment for meat, fruits and vegetables to keep the moisture content of each type of food. Butter compartment holds butter separately to prevent food odors from spoiling its flavor. Basically, refrigerator or freezer is an insulated box, equipped with refrigeration unit and a control to maintain the proper inside temperature for food storage. Auxiliary equipment like griddles, tilting skillets, broilers/grills, steamers, coffee makers, deep-fat fryers, wok, crockery, cutting equipment (meat slicer, food choppers, grinders) mixers and bowls, pots and pans are utilized most commonly in big food establishments, some with specialized uses and some are optional. Microwave ovens have greatly increased their use in the food industry. Foods can be prepared ahead of time, frozen or refrigerated during the slack periods, and cooked or heated quickly in microwave ovens Blenders are used to chop, blend, mix, whip, puree, grate, and liquefy all kinds of food. A blender is a very useful appliance. They vary in the amount of power (voltage/wattage). Others vary and do not do the same jobs.		

	1. Вы находитесь на вашей учебной кухне. Перечислите все кухонные принадлежности и оборудование, которые имеются на вашей учебной кухне. Укажите название материала, из которого они сделаны. <table><tr><th>Kitchen Utensils</th><th>Material</th></tr><tr><td>1.</td><td></td></tr><tr><td>2.</td><td></td></tr><tr><td>3.</td><td></td></tr><tr><td>4.</td><td></td></tr><tr><td>5.</td><td></td></tr></table>	Kitchen Utensils	Material	1.		2.		3.		4.		5.														
Kitchen Utensils	Material																									
1.																										
2.																										
3.																										
4.																										
5.																										
У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	<i>Контрольная работа (8 семестр)</i> 1. Вы находитесь в столовой вашего учебного заведения. Определите какие из нижеперечисленных источников опасности существуют в столовой вашего учебного заведения. Запишите их, а также укажите возможные негативные последствия и способы решения проблемы. <table><tr><th>Hazard(s)</th><th>Consequences</th><th>Solution</th></tr><tr><td>1.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>...</td><td></td><td></td></tr><tr><td>...</td><td></td><td></td></tr><tr><td>...</td><td></td><td></td></tr></table> Hazards and Risks in the Workplace It’s a good idea to periodically review how your kitchen is set up so you can make sure that everything is positioned and secured in a safe manner. When you are aware of the most common kitchen hazards, it’s possible to take steps to prevent unnecessary injuries and accidents from occurring. It’s also important to keep a fully-charged fire extinguisher and first aid kit handy in the event of a worst-case scenario. Use caution when working around hot oil. - Get trained in the proper use and maintenance of your deep fryer. - Observe all safety procedures and wear all protective equipment provided for your use while preparing hot items. - Use gloves and scrapers and other cleaning tools with handles provided by your employer. - Use the correct grease level and cooking temperatures for your deep fryer. - Keep stove surfaces clean to prevent grease flare-ups. - Avoid reaching over or climbing on top of fryers and other hot surfaces. Clean vents when oil is cool. - Keep floor surfaces clean and dry to prevent slipping or falling onto hot surfaces. - Wear slip-resistant shoes. Floors should be cleaned often with grease-cutting solutions. - Extinguish hot oil/grease fires by using a class K fire extinguisher. 2. Перепишите данные повелительные предложения в косвенной речи, обратите внимание на изменение местоимений. <table><tr><td>1. “Stop talking, Joe,” the teacher said.</td><td>The teacher told Joe ...</td></tr><tr><td>2. “Be patient,” she said to him.</td><td>She told him ...</td></tr><tr><td>3. “Go to your room,” his father said to him.</td><td>His father told him ...</td></tr><tr><td>4. “Hurry up,” she said to us.</td><td>She told us ...</td></tr><tr><td>5. “Give me the key,” he told her.</td><td>He asked her ...</td></tr></table>	Hazard(s)	Consequences	Solution	1.			...			...			...			1. “Stop talking, Joe,” the teacher said.	The teacher told Joe ...	2. “Be patient,” she said to him.	She told him ...	3. “Go to your room,” his father said to him.	His father told him ...	4. “Hurry up,” she said to us.	She told us ...	5. “Give me the key,” he told her.	He asked her ...
Hazard(s)	Consequences	Solution																								
1.																										
...																										
...																										
...																										
1. “Stop talking, Joe,” the teacher said.	The teacher told Joe ...																									
2. “Be patient,” she said to him.	She told him ...																									
3. “Go to your room,” his father said to him.	His father told him ...																									
4. “Hurry up,” she said to us.	She told us ...																									
5. “Give me the key,” he told her.	He asked her ...																									

	6. "Play it again, Sam," she said.	She asked Sam ...
	7. "Sit down, Carol" he said.	He asked Carol ...
	8. "Fill in the form, Sir," the receptionist said.	The receptionist asked the guest ...
	9. "Take off your shoes," she told us.	She told us ...
	10. "Mind your own business," she told him.	She told him ...

Критерии оценки дифференцированного зачета

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология критического мышления / Ч. Темпл, Дж. Стил / деловая игра, анализ конкретной ситуации	Развитие интеллектуальных способностей обучающихся, позволяющих ему учиться самостоятельно; проводить в дальнейшем собственные исследования, оценивать источники, с которыми он работает.	Сохранение стойкого интереса обучающихся к образовательному процессу; развитие умений анализировать информацию, с последующим использованием в стандартных и нестандартных ситуациях; умение формулировать тему и задачи занятия самостоятельно и совместно с преподавателем.	Данная технология имеет три стадии: вызов, осмысление, рефлексия. На стадии вызова обучающиеся активизируют имеющиеся ранее знания без боязни ошибиться, пробуждается интерес к теме и активной работе на занятии, определяются цели изучения предстоящего учебного материала самими обучающимися. На данной стадии используются такие методы и приемы, как: языковая догадка - подводящий диалог. На стадии осмысления обучающиеся активно получают новые знания, осмысливают ее, соотносят их с имеющимися знаниями, готовятся к анализу и обсуждению услышанного или прочитанного. Информация предоставляется по-разному (презентация, текст, таблица,

				аудиоматериал). На данной стадии используются следующие методы и приемы: - прием «Таблицы»; - прием «работа по цепочке»; На стадии рефлексии обучающиеся превращают информацию, изучаемую на уроке, в собственное знание. Она направлена на систематизацию информации, ее обобщение и структурирование. На данной стадии мною используются следующие методы и приемы: - прием «Кластер»; - ментальная карта; - прием «Синквейн». На всех стадиях обучающиеся работают индивидуально, в парах и фронтально, в группах.
2.	Информационно-коммуникационная технология (М.В.Моисеева, Е.С. Полат) / компьютерное тестирование, использование электронных учебников, интерактивные практикумы, деловая игра	Обеспечении доступности качественного образования для обучающихся, независимо от места проживания, социального положения и состояния здоровья. Повышение доступности образования, реализуемого через внедрение новых образовательных информационно-коммуникационных технологий.	Повышение познавательного интереса, качества образования по дисциплине, уровня информационной культуры, увеличение доли самостоятельной продуктивной деятельности на уроке, рациональное использование времени. Получение обратной связи (итоговый рейтинг) – повышение уровня мотивации за счет здорового	В преподавании применяются: 1. Технологии асинхронного режима связи «офф-лайн»: - создание интерактивного контента (Kahoot, Wordwall, Liveworksheets, Baamboozle); - использование электронных учебников в ЭБС; - презентации (в том числе интерактивные); - тестирование; - база данных; - элементы образовательного

			соперничества. Возможность обучения в удобное время и в удобном месте, формирование навыков работы с текстом, грамматическим и лексическим материалом, развитие самостоятельности в поиске и использовании необходимой информации, повышение мотивации к самообразованию, развитие навыков самоконтроля.	портала; - облачные технологии (google документы). 2. Технологии синхронного режима связи «онлайн»: - применение сервисов видеосвязи с обучающимися (Big Blue Button, Discord, Skype).
3.	Технология коммуникативного обучения (Е.И. Пассов) / деловая или ролевая игра, анализ конкретной ситуации	Формирование коммуникативных умений	Умение адекватно использовать речевые средства для описания действий по той или иной теме; Владение монологической формой речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами иностранного языка. Активизация речевой деятельности обучающихся; Развитие диалогической речи, усвоение культуры общения.	Главная задача коммуникативной технологии - обучение иностранному языку на основе общения. На занятиях задействованы все виды речевой деятельности: устная (диалог, монолог, беседа, дискуссия, аудирование), письменная (чтение, письмо). Для активизации речевой деятельности создаются коммуникативные ситуации. Например, «Мария дополнительно посещает курсы иностранных языков. На каникулах ей представилась возможность посетить Лондон с группой. Узнайте её впечатления о поездке в Англию».
4.	Технология	- обеспечение санитарно-	- соблюдение оптимального	- смена видов деятельности;

	здоровьесберегающего обучения (В.Ф. Базарный) / метод воспитания устойчивого интереса к здоровому образу жизни	гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; - наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями.	воздушно-теплого режима в аудитории; - поддержание работоспособности обучающихся на занятии; - позитивная психологическая атмосфера.	- контроль освещения во время проведения занятия; - проветривание; - физкультпауза; - эмоциональные разрядки; - своевременное завершение урока.
5.	Поисковые и исследовательские технологии (Д. Дьюи) / кейс-задача, ситуационная задача	Способность идентифицировать важные проблемы, более широко понимать сущность проблемы и соотношение ее с различными областями знания. Развитие умения анализировать и синтезировать информацию, аргументы.	Технология развивает следующие умения: - аналитические, - практические; - творческие; - коммуникативные; - социальные; - самоанализ.	Для данной технологии характерна последовательность обобщенных этапов учебного процесса: - постановка проблемы, поиск ее формулировки с различных точек зрения; - поиск фактов для лучшего понимания проблемы, ее уточнения, поиска путей и возможности ее решения; - максимально широкий поиск нового знания, информации, практических примеров, выдвижение идей, которые помогут решить поставленные проблемы; - поиск решения, при котором

				отбирается найденная информация, анализируются приобретенные знания, высказанные идеи подвергаются анализу и оценке; - обобщение отобранной информации, формулировка способа решения проблемы, поиск признания найденного решения окружающими.
--	--	--	--	--

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. Введение в специальность		84	
Тема 1.1. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	1. Роль английского языка в профессиональной деятельности. Входной контроль.	2	У ₂
	2. Времена группы Simple/Indefinite. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₂
	1. История образования в России. Введение лексических единиц. Работа с текстом.	2	У ₁ , У ₂ , У ₄
	2. Времена группы Progressive/Continuous. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	3. Система образования в России. Введение лексических единиц. Работа с текстом. Составление диалога на основе прочитанного текста.	2	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄
	4. Времена группы Perfect. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	5. История образования в Великобритании. Введение лексических единиц. Работа с текстом.	2	У ₁ , У ₂ , У ₄
	6. Времена группы Perfect Continuous/Progressive. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	7. Система образования в Великобритании. Введение ЛЕ. Работа с текстом. Составление диалога на основе прочитанного текста.	2	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄
	10. Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	11. Грамматический тест.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	12. Среднее профессиональное образование в России». Введение лексических единиц. Работа с текстом.	2	У ₁ , У ₂ , У ₄
	13. Мой колледж. Введение лексических единиц. Работа с текстом. Составление монологического высказывания об учебном заведении.	2	У ₄ , У ₅
	14. Профессиональное образование в Великобритании. Введение лексических единиц. Работа с текстом.	2	У ₁ , У ₂ , У ₄
	15. Профессиональное образование в России и Великобритании. Групповая дискуссия.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₅
	16. Контрольная работа.	2	У ₂ , У ₅ , У ₆
Тема 1.2 Профессиональная деятельность	17. Different Types of Catering Outlets. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₇

специалиста	Модальный глагол can и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
	18. Kitchen Staff. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол can и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	19. A Job of a Cook. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление монологического высказывания о социальной значимости профессии.	2	У ₄ , У ₅ , У ₇
	20. Front-of-House Staff. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.	2	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₅ , У ₇
	21. Different Foods. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол must и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	22. Nutrients. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол must и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	23. Different Cooking Methods. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол may и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	24. Types of Menus. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Модальный глагол may и его эквиваленты. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	25. Different Service Techniques. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	26. Терминологический тест.	2	У ₄ , У ₇
	27. Hard and Soft Skills. Профессиональные навыки в резюме специалиста. Работа с текстом. Составление резюме.	2	У ₃ , У ₄ , У ₆

	28. A Job Interview. Деловая игра	2	У ₃
	29. A Letter of Enquiry. Составление письма-запроса.	2	У ₅ , У ₆
	30. A Letter of Order. Составление письма-заказа.	2	У ₅ , У ₆
	31. A Letter of Complaint. Составление письма-рекламации.	2	У ₅ , У ₆
	32. Почему я выбрал(а) данную специальность. Написание эссе.	2	У ₆
	33. Дифференцированный зачёт.	2	У ₁ , У ₂ , У ₅ , У ₆
Тема 1.3 WorldSkills International	34. WorldSkills History. Работа с текстом. Вопросительные слова. Специальные вопросы. Вопрос к подлежащему. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалога на основе прочитанного текста.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	35. WorldSkills Vision and Mission. Работа с текстом. Общие вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление монолога о миссии WorldSkills.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₇
	36. WorldSkills Official Documents: Constitution, Standing Orders, Competition Rules, Code of Ethics and Conduct. Работа с текстом. Составление терминологического словаря.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	37. Technical Description. Cooking. Работа с текстом. Составление терминологического словаря. Альтернативные вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	38. Technical Description. Cooking. Решение ситуационной задачи на основе прочитанного текста.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇
	39. Occupational Standard. Cooking. Работа с текстом. Составление терминологического словаря. Разделительные вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	40. Occupational Standard. Cooking. Работа с текстом. Составление диалога на основе прочитанного текста.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₇
	41. WorldSkills Russia. Работа с текстом. Составление монологического высказывания о движении WorldSkills в России.	2	У ₁ , У ₃ , У ₄ , У ₇
	42. Контрольная работа.	2	У ₅ , У ₆ , У ₇
	Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности	74	
Тема 2.1 Оборудование и материалы	43. Kitchen Areas. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₇
	44. Kitchen Areas. Работа с текстом профессиональной направленности.	2	У ₄ , У ₇

	Составление монолога о дизайне профессиональной кухни.		
	45. Инфинитив. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	46. Commercial Kitchen Equipment: Cooking Ranges, Ovens, Griddles. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования.	2	У ₇
	47. Commercial Kitchen Equipment: Kettles, Steamers, Fryers. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования. Решение ситуационной задачи на основе прочитанного текста.	2	У ₅ , У ₆ , У ₇
	48. Materials. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности	2	У ₁ , У ₃ , У ₅ , У ₇
	49. Сложное дополнение. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	50. Special Equipment in Commercial Kitchen; Mixers, Slicers, Vegetable Cutters. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования.	2	У ₇
	51. Maintenance Equipment in Commercial Kitchen: Dish Washers, Glass Washers, Dish Dryers. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление перечня необходимого оборудования. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.	2	У ₁ , У ₃ , У ₅ , У ₇
	52. Сложное подлежащее. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	53. Commercial Kitchen Tools. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₇
	54. Commercial Kitchen Tools. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.	2	У ₁ , У ₃ , У ₅ , У ₇
	55. Types of Crockery, Cutlery and Serving Plates. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₇
	56. Types of Crockery, Cutlery and Serving Plates. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.	2	У ₁ , У ₃ , У ₅ , У ₇

	57. Essential Bar Equipment. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление монологического высказывания о необходимом барном оборудовании.	2	У ₄ , У ₇
	58. Дифференцированный зачет.	2	У ₁ , У ₂ , У ₆ , У ₇
Тема 2.2 Современные достижения отрасли	59. Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₇
	60. Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе. Составление монолога о тенденциях развития мировой кулинарии.	2	У ₅ , У ₇
	61. Причастие. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	62. Инновационные кулинарные технологии. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₇
	63. Инновационные кулинарные технологии. Групповая дискуссия.	2	У ₃ , У ₇
	64. Герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	65. Инновационные технологии хранения продукции общественного питания. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₅ , У ₇
	66. Инновационные технологии хранения продукции общественного питания. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.	2	У ₅ , У ₇
	67. Мировые гастрономические тенденции. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление терминологического словаря.	2	У ₇
	68. Мировые гастрономические тенденции. Составление монолога о мировых гастрономических тенденциях.	2	У ₅ , У ₇
	69. Лучшие шеф-повара мира. Работа с текстом профессиональной направленности.	2	У ₇
	70. Лучшие шеф-повара мира. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление монолога о лучших шеф-поварах мира.	2	У ₇
	71. Контрольная работа.	2	У ₅ , У ₆ , У ₇
Тема 2.3 Производство	72. Повелительное наклонение. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	У ₁ , У ₄ , У ₅
	73. Kitchen Staff Uniform. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление инструкции производственной ситуации.	2	У ₅ , У ₇
	74. Kitchen Rules. Работа с текстом	2	У ₃ , У ₅ , У ₇

	профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.		
	75. Kitchen Rules. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление инструкции производственной ситуации.	2	У ₅ , У ₇
	76. Personal Hygiene in the Kitchen. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление инструкции производственной ситуации.	2	У ₅ , У ₇
	77. Hygiene Manual. Работа с текстом профессиональной направленности. Составление диалога ситуации профессиональной направленности.	2	У ₃ , У ₅ , У ₇
	78. Cleaning in a Commercial Kitchen. Работа с текстом профессиональной направленности. Решение ситуационной задачи на основе прочитанного текста.	2	У ₅ , У ₇
	79. Дифференцированный зачет	2	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₅ , У ₆ , У ₇
Итого		158	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
№1	Раздел 1 Введение в специальность Тема 1.1 Система образования в России и за рубежом	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Контрольная работа №1	Тест
№2	Раздел 1 Введение в специальность Тема 1.3 Worldskills International	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Контрольная работа №2	Тест
№3	Раздел 2 Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности Тема 2.2 Современные достижения отрасли	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ , У ₇ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ , З ₅ У _{01.1} , У _{01.2} , У _{01.4} , З _{01.3} , З _{01.10} У _{03.2} , У _{03.3} , З _{03.1} , З _{03.2} , З _{03.3} У _{04.1} , У _{04.7} , У _{04.8} , З _{04.9} , З _{04.11} У _{09.1} , У _{09.4} , З _{09.1} , З _{09.4} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , У _{10.8} , З _{10.1} , З _{10.2} , З _{10.3} , З _{10.5} , З _{10.7}	Контрольная работа №3	Тест
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (4 семестр)	У ₁ , У ₂ , У ₃ , З ₁ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.2} , У _{03.2} , З _{03.1} , З _{03.2} У _{10.6} , З _{10.1} , З _{10.3} , З _{10.5}	Контрольная работа	Тест Ситуационная задача
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (6 семестр)	У ₁ , У ₂ , У ₃ , У ₄ , У ₅ , У ₆ З ₁ , З ₂ , З ₃ , З ₄ У _{01.1} , У _{01.4} , З _{01.3} , У _{03.2} , З _{03.1} , З _{03.2} , У _{04.1} , У _{04.8} , З _{04.9} , У _{09.1} , З _{09.1} У _{10.1} , У _{10.2} , У _{10.3} , У _{10.4} , У _{10.5} , У _{10.6} , З _{10.1} , З _{10.3} ,	Контрольная работа	Терминологический тест. Ситуационная задача

		$З_{10.5}, З_{10.6},$ $У_7, З_3, З_4, З_5$		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (8 семестр)	$У_1, У_2, У_3, У_4, У_5, У_6$ $З_1, З_2, З_3, З_4$ $У_{01.1}, У_{01.4}, З_{01.3}, У_{03.2},$ $З_{03.1}, З_{03.2},$ $У_{09.1}, З_{09.1}$ $У_{10.1}, У_{10.2}, У_{10.3}, У_{10.4},$ $У_{10.5}, У_{10.6}, У_{10.7}, З_{10.1},$ $З_{10.3}, З_{10.5}, З_{10.6},$ $У_7, З_3, З_4, З_5$	Итоговая контрольная работа	Тест Ситуацион- ная задача

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]