

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

**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 на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2024

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

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

Разработчик:

преподаватель отделения №1 «Общеобразовательной подготовки»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Екатерина Аркадьевна Михайлова

ОДОБРЕНО

Предметной комиссией «Иностранный язык»

Председатель: Павловская Ю.В.

Протокол № 5 от «31» января 2024г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «21» февраля 2024г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
3.1 Материально-техническое обеспечение	22
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	22
3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся	23
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33
4.1 Текущий контроль	33
4.2 Промежуточная аттестация	34
Приложение 1	40
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ	40
Приложение 2	49
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	49
Приложение 3	Ошибка! Закладка не определена.
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	Ошибка! Закладка не определена.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

11.1 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 БД.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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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 2.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

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.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленной в разделе 4 ППССЗ.

Требования к результатам освоения дисциплины

Индекс ИДК	Результаты освоения	
	Умеет	Знает
ПК 2.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	Уд 1 пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями; Уд 2 вести беседу в ситуациях профессионального общения; Уд 3 участвовать в обсуждении проблем на основании прочитанных/	Зд 1 значения лексических единиц (1500 лексических единиц), связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения; Зд 2 грамматический минимум для

закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	прослушанных иноязычных текстов, соблюдая правила речевого этикета; Уд 4 рассказывать о своей будущей профессиональной деятельности, рабочих обязанностях и правилах техники безопасности; Уд 5 писать деловое письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка. Уд 6 читать аутентичные тексты профессиональной направленности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотровое) в зависимости от поставленной коммуникативной задачи	перевода текстов профессиональной направленности и составления высказываний на профессиональные темы; Зд 3 языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;
ОК 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста, составляет план действий для её решения, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.05 определять необходимые ресурсы	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	Уо 01.08 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
ОК 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации	Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;
ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности	Уо 04.02 эффективно работать в команде;	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	профессиональные темы;	
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.04 особенности произношения;
	Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	
ОК 09.2 Переводит (со словарем) тексты профессиональной направленности	Уо 09.06 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности;	Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности;
ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике	Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате.	Зо 09.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	<i>140</i>
в т.ч. в форме практической подготовки	<i>20</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>160</i>
в том числе:	
лекции, уроки	<i>0</i>
практические занятия	<i>140</i>
лабораторные занятия	<i>0</i>
курсовая работа (проект)	<i>0</i>
Самостоятельная работа	<i>20</i>
Промежуточная аттестация	<i>0</i>
Форма промежуточной аттестации - <i>дифференцированный зачет в 4, 6, 8 семестра</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		4
РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ		56/6		
Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	3 семестр (28/2) Содержание учебного материала	28./2		
	Профессиональное образование, современный мир специальностей, профессиональные и личностные навыки и умения, требования работодателей к работнику, должностные обязанности, продолжение образования, повышение квалификации, группа времён Simple, группа времён Continuous, страдательный залог, модальные глаголы, эквиваленты модальных глаголов, лексические единицы по теме, работа с текстом, лексико-грамматические упражнения, монологическая речь по теме, составление резюме	0/0	ОК 01.1 ОК 01.2 ОК 02.2 ОК 09.1 ОК 09.2	У 1, У 3, У 4, У 5, У 6, З 1, З 2 Уо 01.01 Уо 01.08 Уо 02.04 Уо 09.02 Уо 09.05 Уо 09.06 Уо 09.07, Зо 01.01 Зо 02.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.04 Зо 09.05 Зо 09.06`
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/2		
	Практическое занятие №1. Профессиональное образование. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2/0	ОК 09.1	У 3, З 1 Уо 09.01 , Зо 09.02
	Практическое занятие №2. Система времён английского глагола: группа времён Simple. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2/0	ОК 09.1	У 1, З 2 Уо 02.04, Зо 09.01
	Практическое занятие №3. Система времён английского глагола: группа времён Continuous. Выполнение лексико-грамматических	2/0	ОК 09.1	У 1, З 2 Уо 02.04, Зо 09.01

	упражнений			
	Практическое занятие №4. Мой колледж. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2/0	ОК 09.1	У 3, 3 1 Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №5. Мой колледж. Составление рекламного проспекта	2/0	ОК 01.2 ОК 02.2 ОК 09.1	У 5, 3 1 Уо 01.08 Уо 02.04, Уо 09.05, 3о 02.02 3о 09.02
	Практическое занятие №6. Страдательный залог. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2/0	ОК 09.1	У 1, 3 2 Уо 02.04, 3о 09.01
	Практическое занятие №7. Современный мир специальностей. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2/0	ОК 09.1	У 3, 3 1 Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №8. Современный мир специальностей. Монологическая речь по теме	2/0	ОК 09.1	У 3, У 4, 3 1 Уо 09.02 Уо 09.03, 3о 09.03. 3о 09.04
	Практическое занятие №9. Модальные глаголы. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2/0	ОК 09.1	У 1, 3 2 Уо 02.04, 3о 09.01
	Практическое занятие №10. Моя профессия: профессиональные (hard) и личностные (soft) навыки и умения. Требования работодателей к работнику. Должностные обязанности. Введение и активизация лексических единиц. Составление резюме.	2/2	ОК 09.1	У 4, У 5, У 6, 3 1, 3 3 Уо 09.03, Уо 09.05, 3о 01.01 3о 09.03 3о 09.06
	Практическое занятие №11. Моя профессия: возможные варианты трудоустройства. Места работы. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2/0	ОК 09.1	У3, У 4, У 5, 3 1, 3 3 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.03 Уо 09.05, 3о 01.01 3о 09.06
	Практическое занятие №12. Саморазвитие в специальности: продолжение образования. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2/0	ОК 09.1	У 3, 3 1 Уо 09.01, 3о 01.01 3о 09.05
	Практическое занятие №13. Саморазвитие в специальности: повышение квалификации.	2/0	ОК 09.1	У 3, 3 1 Уо 09.01, 3о 01.01 3о 09.05

	Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом			
	Практическое занятие №14. Тестирование	2/0	ОК 09.1	У 1, 3 2 Уо 02.04, 3о 09.01
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Практическое задание. Составление резюме.	2	ОК 01.1 ОК 02.2 ОК 09.1 ОК 09.2 ОК 09.3	У 4, У 5, У 6, 3 1, 3 3 Уо 01.01 Уо 02.04 Уо 09.03 Уо 09.05, 3о 01.01 3о 09.03 3о 09.06
Тема 1.2 Деловые поездки	4 семестр (28/4) Содержание учебного материала	12/4		
	Планирование деловой поездки: выбор вида транспорта, заказ билета, заказ гостиницы, в гостинице, передвижение по городу, как найти нужное место, в кафе и ресторане, в магазине, вопросительные предложения, типы вопросов, лексические единицы по теме, диалогическая речь по теме, работа с текстом, решение ситуационной задачи	0	ОК 04.2 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 2, У 3, У 5, 3 1, 3 2, 3 3 Уо 04.02 Уо 09.02 Уо 09.05, 3о 04.02 3о 09.01 3о 09.02 3о 09.03 3о 09.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0		
	Практическое занятие №15. Вопросительные предложения. Планирование деловой поездки: выбор вида транспорта, заказ билета, заказ гостиницы. Введение и активизация лексических единиц. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2/0	ОК 04.2 ОК 09.1	У 1, У 2, У 3, У 5 3 1 3 2 3 3 Уо 09.02 Уо 09.05
	Практическое занятие №16. В гостинице: решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме.	2/0	ОК 04.2 ОК 09.1	У1, У3, 33 Уо 04.02 Уо 09.01, Уо 09.03, 3о 04.02 3о 09.03 3о 09.04
	Практическое занятие №17. Передвижение по городу, как найти нужное место, решение проблем. Введение и активизация лексических	2/0	ОК 04.2 ОК 09.1	У 3, 3 3 Уо 09.02 Уо 09.03, 3о 09.02 3о 09.04

	единиц. Диалогическая речь по теме			
	Практическое занятие №18. В кафе и ресторане, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме	2/0	ОК 04.2 ОК 09.1	У 3, 3 3 Уо 09.02 Уо 09.03, 3о 09.02 3о 09.04
	Практическая работа №19. В магазине, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом. Диалогическая речь по теме	2/0	ОК 04.2 ОК 09.1	У 3, 3 3 Уо 09.02 Уо 09.03, 3о 09.02 3о 09.04
	Практическое занятие №20. Практическое задание	2/0	ОК 04.2 ОК 09.1	У 3, 3 3 Уо 09.02 Уо 09.03, 3о 09.02 3о 09.04
Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)	Содержание учебного материала	8/0		
	История возникновения кулинарии, современные кулинарные технологии, современные технологии хранения пищевых продуктов, группа времен Perfect, профессиональная лексика, тексты профессиональной направленности	0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.2 ОК 09.3	У 1, У 3, У 4, У 6, 3 1, 3 2, 3 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.06 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.01 3о 09.03 3о 09.05 3о 09.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0		
	Практическое занятие №21. Система времен английского глагола: группа времен Perfect. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2/0	ОК 09.1 ОК 09.2	У 1, У 6, 3 2 Уо 09.01 Уо 09.06, 3о 09.01 3о 09.05
	Практическое занятие №22. История возникновения кулинарии. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ОК 09.1 ОК 09.3	У 3, У 6, 3 1, 3 3 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.07, 3о 09.03 3о 09.06
	Практическое занятие №23. Современные кулинарные технологии. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 3, У 4, У 6, 3 1 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, 3о 03.02 3о 09.06

	с текстом профессиональной направленности			
	Практическое занятие №24. Современные технологии хранения пищевых продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 4, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
Тема 1.4 Безопасность производства	Содержание учебного материала	8/4		
	Производственные травмы, требования безопасности к производственному оборудованию, повелительное наклонение	0/0	ПК 2.1 ОК 02.2 ОК 04.2 ОК 09.1 ОК 09.3	У 3, У 4, З 3 Уо02.04 Уо04.02 Уо09.03 Уо09.05, Зо02.02 Зо04.02 Зо09.02 Зо09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/4		
	Практическое занятие №25. Повелительное наклонение. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2/0	ОК 09.1 ОК 09.2	У 1, У 5, У 6, З 2 Зо09.02, Уо 09.05 Уо 09.06, Зо 09.01 Зо 09.05
	Практическое занятие №26. Производственные травмы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с инструкцией.	2/0	ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 3, У 4, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 09.03 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №27. Требования безопасности к производственному оборудованию. Работа с инструкцией.	2/4	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 4, У 6, З 1 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №28. Контрольная работа	2./0	ПК 2.1 ОК 01.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У1, У 4, У 6, З 1, З 2, З 3 Уо 01.01 Уо 03.01 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 01.01 Зо 03.01 Зо 09.03 Зо 09.06
РАЗДЕЛ 2. ОСВОЕНИЕ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		84/14		
Тема 2.1 Организация хранения	5 семестр (24/4) Содержание учебного материала	10/0		

сырья	Способы хранения сырья, хранение скоропортящихся продуктов, хранение мясной и рыбной продукции, хранение сухих продуктов, хранение фруктов и овощей, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности.	0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0		
	Практическое занятие №29. Способы хранения сырья. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №30. Хранение скоропортящихся продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №31. Хранение мясной и рыбной продукции Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №32. Хранение сухих продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №33 Хранение фруктов и овощей. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
	Самостоятельная работа	2		
	Практическое задание. Анализ нарушений правил хранения продуктов в холодильнике ресторана	2	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
Тема 2.2	Содержание учебного материала	14/4		
Механическое оборудование	Оборудование для обработки овощей, плодов,	0/0	ПК 2.1	У 1, У 6, З 1, З 3

оборудование для обработки мяса и рыбы, оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров, оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, оборудование для подготовки кондитерского сырья, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности, работа с инструкцией		ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
В том числе практических и лабораторных занятий	14/0		
Практическое занятие №34. Оборудование для обработки овощей, плодов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
Практическое занятие №35. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
Практическое занятие №36. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
Практическое занятие №37. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06
Практическое занятие №38. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 6, З 1, З 3 Уо 03.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.03 Зо 09.06

	Практическое занятие №39. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Работа с инструкцией	2/4	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 04.2 ОК 09.1 ОК 09.3	У 4, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 04.02 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 04.02 Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №40. Тестирование	2/0	ПК 2.1 ОК 01.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 1, У 4, У 6, З 1, З 2, З 3 Уо 01.01 Уо 03.01 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 01.01 Зо 03.01 Зо 09.03 Зо 09.06
	Самостоятельная работа	4		
	Практическое задание Составление терминологического словаря	4	ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, З1, З3, Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.06
Тема 2.3 Тепловое оборудование	6 семестр (24/4) Содержание учебного материала	16/2		
	Варочное оборудование, жарочное оборудование, многофункциональное оборудование, неличные формы глагола; инфинитив, наречие, герундий, выполнение лексико-грамматических упражнений, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности, работа с инструкцией	0/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 04.2 ОК 09.1 ОК 09.2 ОК 09.3	У 1, У 4, У 6, З 1, З 2, З 3 Уо 03.01 Уо 04.02 Уо 09.01 Уо 09.06 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 04.02 Зо 09.03 Зо 09.05 Зо 09.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/0		
	Практическое занятие №41. Неличные формы глагола; инфинитив. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09.1	У 1, З 2 Уо 02.04, Зо 09.01
	Практическое занятие №42. Неличные формы глагола: причастие, герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09.1	У 1, З 2 Уо 02.04, Зо 09.01
	Практическое занятие №43. Варочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом	2./0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 6, З 1 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 09.03 Зо 09.06

	профессиональной направленности			
	Практическое занятие №44. Варочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 4, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 09.06
	Практическое занятие №45. Жарочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 6, З 1 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №46. Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 4, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 09.06
	Практическое занятие №47. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У 6, З 1 Уо 09.01 Уо 09.07, Зо 09.03 Зо 09.06
	Практическое занятие №48. Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 04.2 ОК 09.1 ОК 09.3	У 4, У 6, З 1, З 3 Уо 03.01 Уо 04.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 04.02 Зо 09.06
	Самостоятельная работа	4		
	Составление терминологического словаря	4	ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, З1, З3, Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.02 Зо 09.06
Тема 2.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	8/2		
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности, работа с инструкцией	0/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, З1, З3 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06

	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0		
	Практическое занятие №49. Холодильные шкафы, холодильные камеры. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31, 33 Уо 09.07, 3о 09.06
	Практическое занятие №50. Холодильные прилавки и витрины. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31, 33 Уо 09.07, 3о 09.06
	Практическое занятие №51. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Работа с инструкцией	2/2	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06
	Практическое занятие №52. Контрольная работа.	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4 У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06
	Самостоятельная работа	4		
	Практическое задание. Составление терминологического словаря	4	ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33, Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.02 3о 09.06
Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств	7 семестр (20/4) Содержание учебного материала	10/2		
	Классификация организаций питания, планировка производственных помещений организаций питания, техническое оснащение зон кухни, техническое оснащение кондитерского цеха, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности	0/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/2		
	Практическое занятие №53. Классификация организаций питания. Введение и активизация	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07,

	профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности			Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №54. Планировка производственных помещений организаций питания. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №55. Техническое оснащение зон кухни. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №56. Техническое оснащение кондитерского цеха. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №57. Тестирование	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
Тема 2.6 Организация обслуживания	Содержание учебного материала	10/2		
	Столовая посуда, столовые приборы, столовые приборы, общие правила сервировки стола, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности	0/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 04.2 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31 33, Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 09.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/2		
	Практическое занятие №58. Столовая посуда. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 09.07, Зо 09.06
	Практическое занятие №59. Столовые приборы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 09.07, Зо 09.06

	Практическое занятие №60. Общие правила сервировки стола. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/2	ПК 2.1 ОК 04.2 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 04.02 Уо 09.07, 3о 04.02 3о 09.06
	Практическое занятие №61. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4 У6, 31 33 Уо 09.07, 3о 09.06
	Практическое занятие №62. Тестирование	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4 У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06
	Самостоятельная работа	4		
	Практическое задание. Составление терминологического словаря	4	ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33, Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.02 3о 09.06
Тема 2.7 Приготовление блюд	8 семестр (16/2) Содержание учебного материала	16/2		
	Приготовление бульонов, отваров, супов, приготовление горячих соусов, приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, приготовление блюд из яиц, творога, сыра, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса, приготовление блюд из домашней птицы, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности	0/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/2	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06
	Практическое занятие №63. Приготовление бульонов, отваров, супов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/2	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06
	Практическое занятие №64. Приготовление	2/0	ПК 2.1	У6, 31 33

	горячих соусов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности		ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №65. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №66. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №67. Приготовление блюд из рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №68. Приготовление блюд из мяса. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №69. Приготовление блюд из домашней птицы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Практическое занятие №70. Контрольная работа	2/0	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
	Самостоятельная работа	4		
	Практическое задание. Коррекция технологических ошибок при приготовлении блюд	4	ПК 2.1 ОК 03.1 ОК 09.1 ОК 09.3	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.06
Промежуточная аттестация				

Bcero:	140/20		
---------------	---------------	--	--

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	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для вузов / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е из., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10924-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 109 — URL: <https://urait.ru/bcode/564184/p.109> (дата обращения: 19.04.2025).
2. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для вузов / Т. Ю. Голян. — 2-е из., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13058-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 6 — URL: <https://urait.ru/bcode/566122/p.6> (дата обращения: 19.04.2025).
3. Караванов, А. А. Времена английского глагола. Система, правила, упражнения, тесты : учебное пособие / А.А. Караванов. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020404-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2172160> (дата обращения: 19.04.2025). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Березина Е.Е. Английский язык для специальности "Поварское и кондитерское дело". Профессиональный модуль [Электронный ресурс] : практикум / Е.Е. Березина, Е.А. Михайлова ; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г.И. Носова. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2022. - 1 CD-ROM. - Загл. с титул. экрана. - URL: https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/ToView/145?idb=db0109_2. - дата обращения: 13.05.2025
2. 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.ru/catalog/product/2131530> (дата обращения: 19.04.2025). – Режим доступа: по подписке.
3. Михайлова Е.А. Thermal Equipment: методические указания по выполнению практических заданий для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». - Магнитогорск: ИЗ-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2024. – 19 с.
4. Невзорова, Г.Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.Д. Невзорова, Г.И. Никитушкина. - 2-е из., 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: 19.04.2025).

Интернет-ресурсы:

1. Cambridge Dictionary [Электронный ресурс] - Cambridge University Press.- URL: <https://dictionary.cambridge.org/> (дата обращения 19.04.2025) - Загл. с экрана
2. Oxford Learner's Dictionaries [Электронный ресурс] – Oxford University Press .- URL: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/> (дата обращения 19.04.2025) – Загл. с экрана
3. Мультитран [Электронный ресурс] - электронный словарь . - URL: <https://www.multitrans.com/> (дата обращения 19.04.2025) – 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, тестирование.

№	Наименование развела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: подготовьте резюме на английском языке для трудоустройства в ресторан в соответствии со структурой:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Образование.2. Название учебного заведения, специальность, период обучения.3. Профессиональные навыки (Hard Skills):<ul style="list-style-type: none">– Приготовление горячих блюд и кондитерских изделий;– Соблюдение правил хранения продуктов;– Эксплуатация профессионального кухонного оборудования.4. Личные качества (Soft Skills):<ul style="list-style-type: none">– Внимательность к деталям;– Работа в команде;– Стрессоустойчивость.5. Опыт работы (при наличии):6. Позиция, организация, период работы, обязанности.7. Дополнительные навыки:<ul style="list-style-type: none">– Оформление блюд (техники подачи, декор десертов);– Калькуляция блюд (расчет себестоимости);– Составление технологических карт.8. Требования к оформлению:<ul style="list-style-type: none">– Объем: 150–200 слов;– Шрифт Times New Roman, 12 pt;– Четкое разделение на блоки. <p>Цель задания: сформировать умения применять профессиональную лексику в письменной речи, структурировать информацию согласно международным стандартам резюме, демонстрировать владение грамматическими конструкциями</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p>

		<p>1. Используйте правильную грамматику:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывайте навыки в Present Simple: Пример: “Prepare hot dishes”, “Store products correctly”. – описывайте опыт в Past Simple: Пример: “Prepared salads”, “Checked temperatures”. <p>2. Соблюдайте структуру.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выделяйте заголовки жирным (Education, Skills). – Составляйте списки для навыков/качеств (маркированные пункты). <p>3. Применяйте лексику.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Включайте термины: teamwork, food safety, kitchen equipment. – Избегайте дословного перевода с русского. <p>4. Проверьте перед сдачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Контролируйте орфографию. – Соблюдайте объем (150–200 слов). <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично): задание выполнено в полном объеме. Резюме оформлено с соблюдением структуры и правил. Студент свободно владеет профессиональной лексикой, грамматические конструкции применены безошибочно.</p> <p>«4» (хорошо): задание выполнено полностью. Допущены 1–2 незначительные ошибки (орфография/предлоги/порядок слов), но оформление соответствует стандартам. Лексика использована корректно.</p> <p>«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с грубыми ошибками. Оформление нарушает установленные стандарты.</p> <p>«2» (неудовлетворительно): работа не представлена.</p>
2	<p>Тема 2.1 Организация хранения сырья</p>	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: сегодня вы – технолог ресторана. Проверьте схему холодильника, найдите 5 нарушений хранения продуктов. Используйте профессиональные термины: сырые белки, готовые к употреблению продукты, перекрёстное загрязнение. Для каждого нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите продукты/объекты, участвующие в нарушении. 2. Определите тип риска (бактериальное, химическое и т.д.). 3. Предложите решение на английском языке, используя профессиональную лексику. <p>Схема холодильника:</p> <p>Top Shelf → RTE Zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 🍰 Open strawberry cake - 🍖 Uncovered cooked ham - 🌿 Fresh lettuce <p>Middle Shelf → High-Risk Zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 🍗 Raw chicken (leaking!) → above: - 🧈 Butter - 🥚 Eggs (in carton) - 🍏 Apples <p>Bottom Shelf → Seafood & Dairy:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 🐟 Fish fillets - Milk bottles - Cleaning spray - Butter (extra pack) <p>Crisper Drawer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dirty carrots + soil - 🍖 Raw minced meat (open tray) - Salad dressing <p>Цель задания: закрепить знание принципов товарного соседства (product adjacency rules), научить выявлять риски перекрёстного загрязнения (cross-contamination), отработать использование профессиональной лексики: raw proteins, RTE (ready-to-eat) foods, chemical contaminants, drip contamination, covered containers, separate storage zones.</p> <p>Рекомендации по выполнению:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Используйте шаблон для ответов: Violation [№]: [Продукт A] + [Продукт B/условие] → Risk: [Тип риска] → Fix: [Решение] <p>Пример ответа: Violation 1: Raw chicken above butter → Risk: Bacterial drip (Salmonella) → Fix: Store raw proteins on bottom shelf in sealed containers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сверьтесь с глоссарием: RTE foods - cooked ham, salad dressing, cake; raw proteins - raw chicken, fish fillets, minced meat; chemical contaminants - cleaning spray. <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично): выявлены 5 нарушений, ответы оформлены строго по шаблону, профессиональная лексика использована безошибочно (например, bacterial cross-contamination from leaking raw chicken), решения практически реализуемы.</p> <p>«4» (хорошо): выявлены 4 нарушения, допущены 1-2 незначительные ошибки в терминологии (например, dirty meat вместо contaminated raw proteins), решения в целом корректны.</p> <p>«3» (удовлетворительно): выявлены 3 нарушения, грубые ошибки в лексике (например, bad chicken), нарушен шаблон ответа, решения неполные (например, move chicken без указания зоны).</p> <p>«2» (неудовлетворительно): работа не представлена или выявлено ≤2 нарушений, использован русский язык вместо английского.</p>
3	<p>Тема 2.2</p> <p>Механическое оборудование</p>	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: составьте англо-русский глоссарий из 15 ключевых терминов, охватывающий основные категории механического оборудования для предприятий общественного питания. Для каждого термина предоставьте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Английское название. 2. Точный русский перевод. 3. Краткое определение на английском (из словаря). 4. Пример использования в предложении. <p>Источники:</p>

		<p>https://dictionary.cambridge.org https://www.oxfordlearnersdictionaries.com</p> <p>Цель: сформировать умение структурировать профессиональную терминологию, обеспечить усвоение функциональных характеристик оборудования, расширить объем профессиональной лексики</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> Отбор терминов (15 единиц): выберите ключевые термины, равномерно распределив их по 5 категориям (по 3 термина в каждой): <ul style="list-style-type: none"> Обработка овощей/фруктов (Vegetable/Fruit Processing). Примеры: vegetable peeler, food processor, citrus juicer). Переработка мяса/рыбы (Meat/Fish Processing). Примеры: meat grinder (mincer), bone saw, fish scaler). Нарезка продуктов (Food Slicing). Примеры: bread slicer, meat slicer, vegetable dicer). Упаковка (Packaging). Примеры: vacuum sealer, flow wrapper, shrink wrapper). Кондитерское оборудование (Confectionery Equipment) Примеры: planetary mixer, dough sheeter, depositor). Поиск определений: введите английский термин в поиск на Cambridge Dictionary или Oxford Learner's Dictionaries; найдите и скопируйте краткое профессиональное определение, относящееся к коммерческому кухонному (механическому) оборудованию (проверьте разделы «Mechanical Engineering», «Refrigeration», «Food Technology»). <p>Пример для “planetary mixer” (планетарный миксер):</p> <p><i>Cambridge</i>: “A commercial mixer with rotating blades for uniform blending of thick substances.”</p> <p><i>Oxford</i>: “A type of heavy-duty mixer where the attachment rotates on its own axis while moving around the bowl.”</p> <ol style="list-style-type: none"> Составление примеров использования: используйте шаблон: <i>[Оборудование] is utilized for [функция/процесс] in [контекст/тип производства]</i>. Пример должен четко отражать основную функцию оборудования в процессе подготовки продуктов. <p>Пример для «dough sheeter» - тестораскаточная машина:</p> <p>“A dough sheeter is utilized for rolling out consistent layers of pastry in croissant and puff pastry production.”</p> <ol style="list-style-type: none"> Верификация: <ul style="list-style-type: none"> Сверьте английское определение в обоих источниках. Сверьте русский перевод термина по обоим словарям (используйте функцию перевода или поиск по русскоязычным профессиональным источникам при необходимости). <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично): глоссарий содержит ровно 15 терминов, все термины распределены по 5 указанным категориям (по 3 в каждой); для каждого термина предоставлены: точный английский термин, точный русский перевод, краткое английское определение из указанных профессиональных словарей, грамматически корректный пример использования по шаблону; примеры четко отражают функциональное</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>назначение оборудования в контексте общепита; указаны источники определений (Cambridge или Oxford).</p> <p>«4» (хорошо): допущено 1-2 незначительных недочета, например: небольшая неточность в русском переводе (dough sheeter → «раскаточная машина» вместо «тестораскаточная машина»); определение не из самого релевантного профессионального раздела словаря (но корректное); незначительная погрешность в примере использования (не полностью раскрыт контекст), один термин не соответствует категории.</p> <p>«3» (удовлетворительно): имеются грубые нарушения, например: более 5 терминов представлены без словарных определений или с определениями из ненадежных источников; примеры использования не соответствуют реальным функциям оборудования; не соблюдена структура категорий (неравномерное распределение, пропуск категории), многочисленные ошибки в переводах.</p> <p>«2» (неудовлетворительно): работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы - определения/примеры/переводы, неверная тематика).</p>
4	<p>Тема 2.3 Тепловое оборудование</p>	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: составьте англо-русский глоссарий из 15 ключевых терминов, охватывающий основные категории теплового оборудования для предприятий общественного питания. Для каждого термина предоставьте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Английское название. 2. Точный русский перевод. 3. Краткое определение на английском (из словаря). 4. Пример использования в предложении. <p>Источники: https://dictionary.cambridge.org https://www.oxfordlearnersdictionaries.com</p> <p>Цель: сформировать умение структурировать профессиональную терминологию, обеспечить усвоение функциональных характеристик оборудования, расширить объем профессиональной лексики</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отбор терминов (15 единиц): выберите ключевые термины, равномерно распределив их по 5 категориям (по 3 термина в каждой): <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление на открытом огне/грили. Примеры: charcoal grill, salamander broiler, flat top grill – Приготовление в закрытой среде (духовые шкафы, печи) Примеры: convection oven, combi oven, deck oven – Приготовление в жидкой среде (варка, жарка во фритюре) Примеры: tilting bratt pan, pasta cooker, deep fryer – Приготовление на поверхности (сковороды, плиты) Примеры: induction cooktop, griddle, range). – Раздаточное/подогревательное оборудование (например, Примеры: bain-marie, food warmer, heat lamp 3. Поиск определений: введите английский термин в поиск на Cambridge Dictionary или Oxford Learner's Dictionaries;

		<p>найдите и скопируйте краткое профессиональное определение, относящееся к коммерческому кухонному (механическому) оборудованию (проверьте разделы «Mechanical Engineering», «Refrigeration», «Food Technology»). Пример для «combi oven» - комби-печь:</p> <p><i>Cambridge</i>: “An oven that can combine steam heat and dry convection heat for versatile cooking methods.”</p> <p><i>Oxford</i>: “A professional oven that offers the functions of a convection oven and a steam oven in one appliance.”</p> <p>3. Составление примеров использования: используйте шаблон: <i>[Оборудование] is utilized for [функция/процесс] in [контекст/тип производства]</i>. Пример должен четко отражать основную функцию оборудования в процессе подготовки продуктов.</p> <p>Пример для «salamander broiler» - саламандр/верхний гриль: “A salamander broiler is utilized for quickly browning, grilling, or melting the tops of dishes like gratins, crème brûlée, or nachos in a busy restaurant line.”</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично): глоссарий содержит ровно 15 терминов, все термины распределены по 5 указанным категориям (по 3 в каждой); для каждого термина предоставлены: точный английский термин, точный русский перевод, краткое английское определение из указанных профессиональных словарей, грамматически корректный пример использования по шаблону; примеры четко отражают функциональное назначение оборудования в контексте общепита; указаны источники определений (Cambridge или Oxford).</p> <p>«4» (хорошо): допущено 1-2 незначительных недочета, например: небольшая неточность в русском переводе (combi oven → «комбинированная печь» вместо «комби-печь»); определение не из самого релевантного профессионального раздела словаря (но корректное); незначительная погрешность в примере использования (не полностью раскрыт контекст), один термин не соответствует категории.</p> <p>«3» (удовлетворительно): имеются грубые нарушения, например: более 5 терминов представлены без словарных определений или с определениями из ненадежных источников; примеры использования не соответствуют реальным функциям оборудования; не соблюдена структура категорий (неравномерное распределение, пропуск категории), многочисленные ошибки в переводах.</p> <p>«2» (неудовлетворительно): работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы - определения/примеры/переводы, неверная тематика).</p>
5	<p>Тема 2.4</p> <p>Холодильное оборудование</p>	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: составьте англо-русский глоссарий из 15 ключевых терминов, охватывающий основные категории холодильного оборудования для предприятий общественного питания. Для каждого термина предоставьте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Английское название. 2. Точный русский перевод.

		<p>3. Краткое определение на английском (из словаря).</p> <p>4. Пример использования в предложении.</p> <p>Источники: https://dictionary.cambridge.org https://www.oxfordlearnersdictionaries.com</p> <p>Цель: сформировать умение структурировать профессиональную терминологию, обеспечить усвоение функциональных характеристик и температурных режимов холодильного оборудования, расширить объем профессиональной лексики.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <p>1. Отбор терминов (15 единиц): выберите ключевые термины, равномерно распределив их по 5 категориям (по 3 термина в каждой):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Хранение продуктов (холодильники, морозильники). <p>Примеры: reach-in refrigerator, walk-in freezer, undercounter freezer</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление/дозакатка с использованием холода. Примеры: blast chiller, ice cream freezer, proofing cabinet (refrigerated) – Производство льда. Примеры: ice machine (cube), flake ice machine, ice dispenser – Холодильные витрины/прилавки. Примеры: display refrigerator, deli counter, bottle cooler – Контроль температуры. Примеры: thermometer (digital/probe), temperature logger, defrost system <p>4. Поиск определений: введите английский термин в поиск на Cambridge Dictionary или Oxford Learner's Dictionaries; найдите и скопируйте краткое профессиональное определение, относящееся к коммерческому холодильному оборудованию (проверьте разделы «Mechanical Engineering», «Refrigeration», «Food Technology»).</p> <p>Пример для «blast chiller» - шоковый охладитель:</p> <p><i>Cambridge</i>: “A machine that rapidly cools hot cooked food through a critical temperature range to prevent bacterial growth before storage.”</p> <p><i>Oxford</i>: “A commercial appliance designed to cool food very quickly from cooking temperatures to safe storage temperatures.”</p> <p>5. Составление примеров использования: используйте шаблон: <i>[Оборудование] is utilized for [функция/процесс] to ensure [цель - безопасность, качество, хранение, приготовление]</i>. Пример должен четко отражать основную функцию оборудования в процессе подготовки продуктов. Пример для «blast chiller» - шоковый охладитель:</p> <p>“A blast chiller is utilized for rapidly cooling large batches of soup or stew to ensure food safety and prevent bacterial growth before refrigeration.”</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично): глоссарий содержит ровно 15 терминов, все термины распределены по 5 указанным категориям (по 3 в каждой); для каждого термина предоставлены: точный английский термин, точный русский перевод, краткое</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>английское определение из указанных профессиональных словарей, грамматически корректный пример использования по шаблону; примеры четко отражают функциональное назначение оборудования в контексте общепита; указаны источники определений (Cambridge или Oxford).</p> <p>«4» (хорошо): допущено 1-2 незначительных недочета, например: небольшая неточность в русском переводе (blast chiller → «ускоритель охлаждения» вместо «шоковый охладитель»).</p> <p>«3» (удовлетворительно): имеются грубые нарушения, например: более 5 терминов представлены без словарных определений или с определениями из ненадежных источников; примеры использования не соответствуют реальным функциям оборудования; не соблюдена структура категорий (неравномерное распределение, пропуск категории), многочисленные ошибки в переводах.</p> <p>«2» (неудовлетворительно): работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы - определения/примеры/переводы, неверная тематика).» вместо «комби-печь»); определение не из самого релевантного профессионального раздела словаря (но корректное); незначительная погрешность в примере использования (не полностью раскрыт контекст), один термин не соответствует категории.</p> <p>«3» (удовлетворительно): имеются грубые нарушения, например: более 5 терминов представлены без словарных определений или с определениями из ненадежных источников; примеры использования не соответствуют реальным функциям оборудования; не соблюдена структура категорий (неравномерное распределение, пропуск категории), многочисленные ошибки в переводах.</p> <p>«2» (неудовлетворительно): работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы - определения/примеры/переводы, неверная тематика).</p>
6	<p>Тема 2.7</p> <p>Приготовление блюд</p>	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: в ежедневной работе повара часто возникает необходимость корректировать рецептуры. В этом задании вы, в роли шеф-повара кафе «Уральский дворик», проанализируете типовые технологические ошибки при приготовлении четырёх блюд, предложите решения на английском языке и подготовите видеoinструкцию для персонала.</p> <p>Грибной крем-суп: Консистенция водянистая, грибы жесткие.</p> <p>Бефстроганов: Говядина резиновая, соус расслоился.</p> <p>☛ Запеченный судак: Рыба сухая, покрытие не хрустит.</p> <p>Гарнир из картофеля: Ломтики разварились, превратились в пюре.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определите технологические ошибки для каждого блюда. 2. Предложите решения на английском языке. 3. Составьте исправленные рецепты с ключевыми этапами. 4. Снимите короткое видео-инструктаж (устно на английском) для поваров по одному этапу. <p>Цель:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Активизировать глаголы приготовления: simmer, sear, poach, deglaze, emulsify, blanch. 2. Научить анализировать и корректировать рецептуры. 3. Отработать устную профессиональную речь. <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шаблон для анализа: Блюдо: [Название] Ошибка: [Пример: Overcooked vegetables] Причина: [Пример: Boiled instead of blanching] Решение: [Пример: Blanch green beans for 3 minutes in salted water → shock in ice bath] 2. Глоссарий терминов: Тушить → braise Припускать poach Обжаривать до корочки → sear Запекать → roast / bake Эмульгировать → emulsify Пассеровать → sauté 3. Пример исправленного рецепта: Creamy Mushroom Soup Key Steps: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sauté mushrooms until golden. 2. Simmer broth 40 min (do not boil!). 3. Purée soup with immersion blender. 4. Emulsify with cream before serving. <p>4. Видео-инструктаж (образец текста): To prevent rubbery beef:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cut meat across the grain. – Sear it 2 min/side on high heat. – Braise 30 min in sauce on low heat. <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично): выполнено в полном объеме с анализом всех 4 блюд, решения технологических ошибок научно обоснованы, профессиональная терминология использована безошибочно (≥20 терминов), рецепты оформлены по шаблону, предоставлена видеоинструкция на английском, четко объяснены причины каждой ошибки.</p> <p>«4» (хорошо): основные требования выполнены с незначительными отклонениями: проанализированы 3 блюда, допущены 1-2 неточности в терминологии, рецепты оформлены с минимальными замечаниями, видео на английском предоставлено, причины ошибок объяснены упрощенно.</p> <p>«3» (удовлетворительно): задание выполнено частично: проанализированы 2 блюда, допущены ошибки в профессиональной лексике, оформление рецептов не полностью соответствует шаблону, видео отсутствует или выполнено не на английском, объяснения причин ошибок отсутствуют.</p> <p>«2» (неудовлетворительно): работа не представлена, или</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		проанализировано не более одного блюда, или вся работа выполнена на русском языке, или полностью отсутствуют элементы анализа и решения.
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	Критерии оценки
1	Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	У 1, 3 2 Уо 02.04, 3о 09.01	Тестирование	См. ниже
2	Тема 1.2 Деловые поездки	У 3, 3 3 Уо 09.02 Уо 09.03, 3о 09.02	Практическое задание	См. ниже
3	Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли) Тема 1.4 Безопасность производства	У1, У 4, У 6, 3 1, 3 2, 3 3Уо 01.01 Уо 03.01 Уо 09.01 Уо 09.07, 3о 01.01 3о 03.01 3о 09.03 3о 09.06	Контрольная работа	См. ниже
4	Тема 2.1 Организация хранения сырья Тема 2.2 Механическое оборудование	У 1, У 4, У 6, 3 1, 3 2, 3 3 Уо 01.01 Уо 03.01 Уо 09.01 Уо 09.07, 3о 01.01 3о 03.01 3о 09.03 3о 09.06	Тестирование	См. ниже
5	Тема 2.3 Тепловое оборудование Тема 2.4 Холодильное оборудование	У1, У4, У6, 31, 32, 33, Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 09.01 Уо 09.06 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 04.02 3о 09.03 3о 09.05 3о 09.06	Контрольная работа	См. ниже
6	Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств	У4, У6, 31, 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06	Тестирование	См. ниже
7	Тема 2.6 Организация обслуживания	У4 У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06	Тестирование	См. ниже
8	Тема 2.7 Приготовление блюд	У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о	Контрольная работа	См. ниже

		09.06		
--	--	-------	--	--

Критерии оценки практического задания:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

Критерии оценки тестирования:

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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
---------------------	-------------------------------------------------

<p>У1, У 4, У 6, З 1, З 2, З 3</p> <p>Уо 01.01 Уо 03.01</p> <p>Уо 09.01 Уо 09.07,</p> <p>Зо 01.01 Зо 03.01</p> <p>Зо 09.03 Зо 09.06</p>	<p><i>Контрольная работа за 4 семестр</i></p> <p>Задание 1.</p> <p>Восстановите текст письма, используя слова <i>modify, cancelled, late check-in</i>.</p> <p>Dear Hotel Manager,</p> <p>I need to (1) my reservation (#AB205) from March 15 to March 17. My flight was (2) (cancel) due to bad weather. Please confirm if a (3) (late check-in) is possible.</p> <p>Sincerely,</p> <p>John Smith</p> <p>Задание 2.</p> <p>Прочитайте оповещение авиакомпании. Ответьте на вопросы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. What compensation is offered? 5. Where can passengers get food? 6. How to check updated departure time? <p><i>“Flight LX308 delayed 3 hrs. Free meal voucher at Gate B12. Check new boarding time online.”</i></p> <p>Задание 3.</p> <p>Сопоставьте термины с определениями.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Sous-vide 8. Bain-marie 9. Julienne 10. Mise en place 11. Deglaze <ol style="list-style-type: none"> A. Preparation of ingredients before cooking B. Water bath for gentle heating C. Vacuum cooking at low temperature D. Adding liquid to dissolve pan residues E. Thin matchstick vegetable cuts <p>Задание 4.</p> <p>Отметьте, является ли утверждение верным (Т) или неверным (F).</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Blast chillers are used for slow freezing. T/F 13. Convection ovens circulate hot air. T/F 14. Dehydrators remove moisture from herbs. T/F <p>Задание 5.</p> <p>Соотнесите инструменты с их назначением.</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. Boning knife 16. Pastry bag 17. Fish spatula 18. Whisk 19. Zester <ol style="list-style-type: none"> A. Beating eggs or cream B. Grating citrus peel C. Turning delicate fish fillets D. Precise meat deboning E. Decorating desserts <p>Задание 6.</p> <p>Определите правильную последовательность приготовления блюд.</p> <p style="text-align: center;">Dish 1: Vegetable Stew</p> <ol style="list-style-type: none"> A. simmer for 40 mins B. chop onions/carrots
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>C. sauté vegetables</p> <p>20.</p> <p>21.</p> <p>22.</p> <p style="text-align: center;">Dish 2: Baked Apples</p> <p>A. fill with cinnamon/sugar</p> <p>B. bake at 180°C for 25 mins</p> <p>C. bake at 180°C for 25 mins</p> <p>23.</p> <p>24.</p> <p>25.</p> <p>Задание 7.</p> <p>Найдите ошибки в инструкции. Исправьте их, используя модальные глаголы <i>You must/mustn't</i></p> <p style="text-align: center;">Deep Fryer Guidelines</p> <p>26. Fill oil to 100% capacity.</p> <p>27. Handle hot baskets with wet gloves.</p> <p>28. Store knives pointing upwards.</p> <p>Задание 8.</p> <p>Сопоставьте опасные ситуации с правильными решениями.</p> <p>29. Splashing hot oil</p> <p>30. Steam burns</p> <p>31. Knife cuts</p> <p>32. Slips on wet floor</p> <p>33. Back strain</p> <p>34. Food contamination</p> <p>35. Burns from hot pans</p> <p>A. Clean spills immediately</p> <p>B. Use dry oven mitts</p> <p>C. Lift with knees bent</p> <p>D. Use splatter guard</p> <p>E. Curl fingers, claw grip</p> <p>F. Open lids away from face</p> <p>G. Change gloves hourly</p>
<p>У4 У6, 31 33 Уо</p> <p>03.01 Уо 03.02 Уо</p> <p>09.07, 3о 03.01 3о</p> <p>03.02 3о 09.06</p>	<p><i>Контрольная работа за 6 семестр</i></p> <p>Задание 1.</p> <p>Заполните пропуски, используя инфинитив / герундий / причастие).</p> <p>1. The chef decided (purchase) a new combi oven.</p> <p>2. (operate) industrial equipment requires training.</p> <p>3. The technician repaired the (break) fryer and solved the problem.</p> <p>4. Avoid (touch) hot surfaces without gloves.</p> <p>5. The sous-chef finished (chop) vegetables just before the rush hour.</p> <p>Задание 2.</p> <p>Соотнесите виды оборудования с их характеристиками.</p> <p>6. Induction cooker</p> <p>7. Convection oven</p> <p>8. Blast chiller</p>

	<p>9. Salamander broiler 10. Immersion circulator</p> <p>A. High-heat top-down broiling B. Rapidly cools food to +3°C C. Uses magnetic fields for precise heating D. Circulates hot air for even baking E. Precisely controls water temperature for sous-vide cooking</p> <p>Задание 3. Изучите правила безопасности.</p> <p style="text-align: center;">Rational Combi Oven Safety Manual</p> <ul style="list-style-type: none"> – Always preheat to recipe temperature $\pm 15^{\circ}\text{C}$. – Use heat-resistant gloves when loading/unloading. – Never spray water on hot surfaces. – Clean grease filters weekly. <p>Ответьте на вопросы.</p> <p>11. What temperature accuracy is required? 12. What protective gear is needed for handling trays? 13. How often should grease filters be cleaned?</p> <p>Задание 4. Найдите и исправьте 3 ошибки, используя модальные глаголы <i>You must/mustn't</i></p> <p style="text-align: center;">Grill Safety</p> <p>14. Clean surfaces with water while hot. 15. Wear loose sleeves near open flame. 16. Store knives blade-up for quick access.</p> <p>Задание 5. Составьте инструкцию из 4 шагов по использованию вакуумного упаковщика.</p> <p>17. Preparation: Подготовьте продукты: нарежьте, охладите до $+4^{\circ}\text{C}$. 18. Sealing: Поместите продукты в пакет, выровняйте края. 19. Machine setup: Установите режим «Moist Foods», запустите вакуумирование. 20. Safety: Не касайтесь нагревательного элемента; проверьте целостность пакета.</p>
<p>У6, 31 33 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.07, 3о 03.01 3о 03.02 3о 09.06</p>	<p><i>Контрольная работа за 8 семестр</i></p> <p>Задание 1. Перепишите предложения, используя страдательный залог.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chefs grill salmon fillets skin-side down. 2. They braise lamb shanks in red wine. 3. Cooks sear duck breasts until crispy. 4. Restaurants serve sea bass with herb butter. 5. Pasta _____ (cook) <i>al dente</i> before serving. <p>Задание 2. Сопоставьте блюда (1-5) с техниками их приготовления (А-Е).</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Consommé 7. Béchamel 8. Risotto

	<p>9. Soufflé 10. Ceviche</p> <p>A. Reduction of milk + roux B. Clarified clear broth C. Marination in citrus juice D. Slow stirring of rice E. Whipped egg whites + baking</p> <p>Задание 3. Изучите фрагменты рецептов. Ответьте на вопросы для каждого рецепта.</p> <p style="text-align: center;">Perfect Poached Eggs</p> <ul style="list-style-type: none"> – Simmer water (80°C) with vinegar. – Create whirlpool, slide in egg. – Cook 3-4 minutes. – Remove with slotted spoon. <p>Ответьте на вопросы.</p> <p>11. What water temperature is ideal? 12. How to achieve egg shape? 13. What is the cooking time?</p> <p style="text-align: center;">Creamy Tomato Soup</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sauté chopped onions and garlic. – Add canned tomatoes, simmer 15 min. – Blend until smooth. – Stir in cream before serving. <p>Ответьте на вопросы.</p> <p>14. What vegetables are cooked first? 15. What is the simmering time for tomatoes? 16. What final ingredient is added?</p> <p>Задание 4. Найдите и исправьте 3 ошибки в тексте рецепта, используя конструкцию <i>You should</i></p> <p style="text-align: center;">Mushroom Soup</p> <p>17. Fry mushrooms on high heat. 18. Add cold cream immediately. 19. Blend with metal spoon. 20. Boil 30 minutes.</p> <p>Задание 5. Определите правильную последовательность этапов приготовления блюда.</p> <p style="text-align: center;">Beef Wellington</p> <p>21. Wrap beef in puff pastry. 22. Sear fillet on high heat. 23. 24. Brush with egg wash. 25. Coat with mushroom duxelles. 26. Bake at 200°C until 54°C internal temperature.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Критерии оценки зачета дифференцированного зачета

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

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

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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ 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	Базарный В.Ф. Здоровьесберегающая технология	Создание комфортных психофизиологических условий обучения, сохранение физического и психологического Здоровья студентов в процессе освоения профессиональной деятельности.	Снижение риска переутомления, предупреждение негативных последствий длительного сидячего образа жизни, поддержание оптимальной физической активности и эмоционального состояния студентов.	1. Создание комфортного окружения Обеспечение оптимального режима работы и отдыха, регулярное проветривание помещений, удобный интерьер кабинетов, достаточное освещение и хорошее качество воздуха. 2. Физическая активность. Введение физических разминок, зарядки и двигательных упражнений прямо на занятии или во время перемен. Использование активных методов обучения (игровая деятельность, подвижные игры, рисование, работа стоя). 3. Психологическая разгрузка. Использование методов психологической разрядки, проведение дыхательных упражнений, арт-терапевтических мероприятий,

				<p>медитации и релаксационных техник для снятия напряжения и восстановления сил.</p> <p>4. Рационализация учебного процесса. Соблюдение гигиенических нормативов в обучении, ограничение чрезмерных нагрузок, разумное распределение учебного материала, исключение монотонных занятий, поддержание позитивного эмоционального фона.</p> <p>5. Образование в вопросах здоровья. Проведение просветительских мероприятий, посвященных Здоровому образу жизни, правилам гигиены и охраны труда, профилактике заболеваний, формированию полезных привычек и сознательного отношения к своему Здоровью.</p> <p>6. Индивидуальный подход. Учёт индивидуальных особенностей организма и физиологического состояния студентов, консультирование и помощь нуждающимся в особом подходе и внимании.</p>
2	Полат Е.С. Информационно-коммуникационная технология	Интеграция информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в образовательный процесс для	Развитие у студентов навыков самостоятельного поиска, обработки и использования информации,	<p>1. Определение целей и задач. Преподаватель формирует перечень задач, решаемых с помощью ИКТ, исходя</p>

		<p>повышения эффективности обучения, доступности информации и улучшения качества подготовки студентов к профессиональной деятельности.</p>	<p>повышение интереса к обучению, стимулирование познавательной активности и развитие способностей к творческой деятельности с использованием ИКТ.</p>	<p>из потребностей профессиональной деятельности.</p> <p>2. Выбор инструментов и ресурсов.</p> <p>Подбор и внедрение соответствующих информационных и телекоммуникационных средств. Например: поисковые системы, образовательные порталы, электронные библиотеки (Интернет-ресурсы); специализированные отраслевые базы данных, электронные каталоги; текстовые редакторы (MS Word, Google Docs); табличные процессоры (MS Excel, Google Sheets); программы для создания презентаций (MS PowerPoint, Google Slides); системы дистанционного обучения (Moodle, Google Classroom); платформы для вебинаров (Zoom), инструменты для совместной работы (Miro, Padlet); отраслевое программное обеспечение, используемое в профессиональной деятельности.</p> <p>3. Организация учебного процесса.</p> <p>Организация теоретических и практических занятий с обязательным использованием ИКТ (создание презентаций, написание научных работ, выполнение</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>расчетов, поиск информации, участие в вебинарах/онлайн-дискуссиях, ведение учебных блогов/форумов, совместная работа над документами в облаке).</p> <p>4. Мониторинг и оценка. Периодический мониторинг результатов работы студентов, оценка уровня освоения информационных технологий и достигнутых компетенций.</p> <p>5. Рефлексия и корректировка. Проведение самооценки и взаимооценки студентами как результатов заданий, так и эффективности использованных ИКТ-инструментов и методов, определение направлений дальнейшего развития навыков работы с информационными технологиями.</p> <p>6. Внедрение результатов. Применение приобретенных навыков в реальных профессиональных ситуациях (подготовка отчетов, публикация научных статей, реализация проектов с использованием информационных технологий).</p>
3	Пассов Е.И. Технология коммуникативного обучения	Развитие естественного общения на иностранном языке в	Устойчивые навыки живого общения, умение решать	1. Постановка коммуникативной задачи. Постановка конкретной задачи,

		<p>профессиональных контекстах, формирование межкультурной компетенции.</p>	<p>профессиональные задачи на языке (переговоры, переписка), преодоление языкового барьера.</p>	<p>которая должна быть выполнена на иностранном языке (например, участие в переговорах, написание официального письма, презентация продукта).</p> <p>2. Моделирование ситуации. Репетиция и проигрывание предполагаемого сценария общения в классе, разбиение на этапы, репетиция ролей участников.</p> <p>3. Организация речевой активности/ Участие студентов в диалогах, разговорах, дискуссиях на заранее установленные темы профессиональной деятельности.</p> <p>4. Мониторинг и поддержка: Постоянное наблюдение преподавателем за качеством общения, оказание поддержки и корректировка речевых ошибок в живой форме.</p> <p>5. Обсуждение и рефлексия/ Совместный анализ проделанной работы, выявление Удачных приемов и слабых сторон, постановка новых задач для дальнейшего совершенствования навыков общения.</p> <p>6. Практическое применение. Переход от упражнений в классе к реализации навыков в реальных профессиональных ситуациях (участие в стажировке,</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				конференции, переговорах с партнерами).
4	Ленгделл Х. Кейс-технология	Формирование у студентов умения анализировать реальные жизненные и профессиональные ситуации, вырабатывать эффективные решения и применять теоретические знания на практике.	Развитие аналитических способностей, критического мышления, навыков принятия решений и адаптации теоретических знаний к практическим задачам.	<p>1. Выбор кейса. Преподаватель выбирает подходящую по тематике и сложности ситуацию из профессиональной деятельности, близкую к реальности, отражающую типичные проблемы и вызовы.</p> <p>2. Ознакомление с ситуацией. Студенты изучают предоставленный кейс, выясняют суть проблемы, анализируют исходные данные, оценивают возможные последствия и перспективы.</p> <p>3. Индивидуальная или групповая работа. Студенты выполняют индивидуальные задания либо работают группами, анализируя ситуацию, выдвигая гипотезы и предлагая решения.</p> <p>4. Генерация идей и принятие решений. Проводится совместное обсуждение найденных решений, выдвижение альтернативных точек зрения, выработка согласованного плана действий.</p> <p>5. Представление и защита решений. Студенты презентуют свои идеи и предлагаемые меры, отвечают на вопросы коллег и преподавателя, защищают свои решения.</p> <p>6. Анализ и рефлексия.</p>

				<p>Под руководством преподавателя проходит глубокий анализ проведенных исследований, принятых решений и их обоснованности, осуществляется вывод о сильных и слабых сторонах выбранного подхода.</p> <p>7. Применение результатов.</p> <p>Приобретенный опыт интегрируется в последующие этапы обучения и переносится на будущие профессиональные задачи.</p>
5	<p>Темпл Ч.</p> <p>Технология развития критического мышления</p>	<p>Формирование у студентов навыков критического осмысления полученной информации, анализа, сравнения, выдвижения собственных аргументов и независимого принятия взвешенных решений.</p>	<p>Развитие аналитических способностей, способности мыслить независимо, глубоко осмысливать поступающую информацию, проводить оценку фактов и аргументов, предлагать оригинальные решения проблем.</p>	<p>1. Постановка задачи. Преподаватель предлагает студентам проанализировать какой-либо сложный или противоречивый материал (текст, доклад, исследование, график, статистику и т.п.).</p> <p>2. Сбор и обработка информации. Студенты собирают и обрабатывают необходимую информацию, выделяют сильные и слабые стороны рассматриваемых аргументов, сравнивают мнения экспертов, формируют свое собственное суждение.</p> <p>3. Анализ и рассуждения. Под руководством преподавателя студенты проводят глубокое обсуждение материала, устанавливают</p>

				<p>взаимосвязи, выявляют причинно-следственные связи, строят логические цепочки.</p> <p>4. Выработка собственного мнения</p> <p>Учащиеся самостоятельно приходят к собственным выводам, доказывают свою позицию, демонстрируют способность убедительно аргументировать свою точку зрения.</p> <p>5. Проведение дискуссий и дебатов. Осуществляется активная дискуссионная работа, в ходе которой учащиеся защищают свои взгляды, оспаривают чужие доводы, пытаются убедить оппонента в собственной правоте.</p> <p>6. Рефлексия и самоконтроль. Заключительной стадией является рефлексия - ученики оценивают свои успехи, недостатки, прогресс в развитии критического мышления и планируют дальнейшую работу над собственными умениями.</p>
7	Визуализация	Упрощение восприятия информации и повышение внимания	Быстрая фиксация и запоминание важной информации	<p>1. Представление материала визуально.</p> <p>2. Связывание образов с содержанием.</p> <p>3. Повторение и закрепление.</p>
8	Групповые обсуждения	Развитие навыков общения и обмена мнениями	Улучшение навыков участия в обсуждениях	<p>1. Поставить вопрос.</p> <p>2. Обсудить в малых группах.</p> <p>3. Общий обмен выводами.</p>

9	Мозговой штурм	Стимуляция творческой активности и генерация идей	Появление большого количества инновационных идей	1. Постановка проблемы. 2. Генерация идей. 3. Оценка и отбор лучших идей.
10	Перевернутый класс	Повышение вовлеченности студентов	Глубокое понимание материала, развитие самостоятельности	Преподаватель заранее размещает теоретический материал онлайн, студенты изучают его дома, занятия посвящены обсуждению, решению практических задач, групповым проектам
11	Портфолио	Самостоятельный мониторинг достижений и роста	Увеличение мотивации и сознательное развитие	1. Сбор артефактов. 2. Рефлексия и самооценка. 3. Планирование будущих шагов.
12	Проектная работа	Развитие навыков самостоятельного исследования и решения задач	Готовый продукт, глубокое понимание темы	1. Постановка задачи. 2. Исследовательская работа. 3. Завершение проекта и презентация.
13	Ролевые игры	Развитие коммуникативных навыков, социализация, способность принимать обоснованные решения в нестандартных ситуациях.	Совершенствование навыков ведения переговоров, разрешения конфликтов, формирование уверенности в действиях и принятии решений.	Преподаватель определяет тематику игры, распределяет роли между участниками, инструктирует их по правилам и сценариям. Во время игры участники действуют согласно своим ролям, реагируя на события и взаимодействие с другими игроками. Затем организуется разбор игры, оцениваются достигнутые результаты и обсуждаются перспективы улучшения навыков.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в форме практической подготовки	Требования ФГОС СПО (уметь)
РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ		56	6	
Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	Практическое занятие №1. Профессиональное образование. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	0	У 6
	Практическое занятие №2. Система времён английского глагола: группа времён Simple. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	0	У 1
	Практическое занятие №3. Система времён английского глагола: группа времён Continuous. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	0	У 1
	Практическое занятие №4. Мой колледж. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	0	У 6
	Практическое занятие №5. Мой колледж. Составление рекламного проспекта	2	0	У 5
	Практическое занятие №6. Страдательный залог. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	0	У 1
	Практическое занятие №7. Современный мир специальностей. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	0	У 6
	Практическое занятие №8. Современный мир специальностей. Составление монологического высказывания.	2	0	У 3, У 4
	Практическое занятие №9. Модальные глаголы. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	0	У 1
	Практическое занятие №10. Моя профессия: профессиональные (hard) и личностные (soft) навыки и умения. Требования	2	2	У 4, У 5, У 6 1

	работодателей к работнику. Должностные обязанности. Введение и активизация лексических единиц. Составление резюме.			
	Практическое занятие №11. Моя профессия: возможные варианты трудоустройства. Места работы. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2	0	У 6
	Практическое занятие №12. Саморазвитие в специальности: продолжение образования. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	0	У 6
	Практическое занятие №13. Саморазвитие в специальности: повышение квалификации. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	2	0	У 6
	Практическое занятие №14. Тестирование	2	0	У 1
Тема 1.2 Деловые поездки	Практическое занятие №15. Вопросительные предложения. Планирование деловой поездки: выбор вида транспорта, заказ билета, заказ гостиницы. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	0	У 1, У 2, У 3, У 5
	Практическое занятие №16. В гостинице: решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом. Составление диалога.	2	0	У1, У3
	Практическое занятие №17. Передвижение по городу, как найти нужное место, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме	2	0	У 3, 3 3
	Практическое занятие №18. В кафе и ресторане, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по	2	0	У 3

	теме			
	Практическая работа №19. В магазине, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом. Диалогическая речь по теме	2	0	У 3
	Практическое занятие №20. Практическое задание		0	У 3, 3 3
	Практическое занятие №21. Система времен английского глагола: группа времен Perfect. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №22. История возникновения кулинарии. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 3, У 6
	Практическое занятие №23. Современные кулинарные технологии. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 3, У 4, У 6
	Практическое занятие №24. Современные технологии хранения пищевых продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 4, У 6
Тема 1.4 Безопасность производства	Практическое занятие №26. Производственные травмы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с инструкцией.	2	0	У 3, У 4, У 6
	Практическое занятие №27. Требования безопасности к производственному оборудованию. Работа с инструкцией.	2	4	У 4, У 6
	Практическое занятие №28. Контрольная работа	2	0	У1, У 4, У 6
РАЗДЕЛ 2. ОСВОЕНИЕ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		84	14	

Тема 2.1 Организация хранения сырья	Практическое занятие №29. Способы хранения сырья. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №30. Хранение скоропортящихся продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №31. Хранение мясной и рыбной продукции. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №32. Хранение сухих продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №33. Хранение фруктов и овощей. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
Тема 2.2 Механическое оборудование	Практическое занятие №34. Оборудование для обработки овощей, плодов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №35. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6

	Практическое занятие №36. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №37. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №38. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №39. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Работа с инструкцией	2	4	У 4, У 6
	Практическое занятие №40. Тестирование	2	0	У 1, У 4, У 6
Тема 2.3 Тепловое оборудование	Практическое занятие №41. Неличные формы глагола; инфинитив. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №42. Неличные формы глагола: причастие, герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	0	У 1, У 6
	Практическое занятие №43. Варочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 6
	Практическое занятие №44.	2	0	У 4, У 6

	Варочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией			
	Практическое занятие №45. Жарочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики теме. Работа с текстом профессиональной направленности	2	2	У 6
	Практическое занятие №46. Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией	2	0	У 4, У 6
	Практическое занятие №47. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У 6
	Практическое занятие №48. Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией	2	0	У 4, У 6
Тема 2.4 Холодильное оборудование	Практическое занятие №49. Холодильные шкафы, холодильные камеры. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №50. Холодильные прилавки и витрины. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №51. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Работа с инструкцией	2	2	У6
	Практическое занятие №52. Контрольная работа.	2	0	У4 У6

Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств	Практическое занятие №53. Классификация организаций питания. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У4, У6
	Практическое занятие №54. Планировка производственных помещений организаций питания. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У4, У6
	Практическое занятие №55. Техническое оснащение зон кухни. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У4, У6
	Практическое занятие №56. Техническое оснащение кондитерского цеха. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	2	У4, У6
	Практическое занятие №57. Тестирование	2	0	У4, У6
Тема 2.6 Организация обслуживания	Практическое занятие №58. Столовая посуда. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №59. Столовые приборы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №60. Общие правила сервировки стола. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности. Решение ситуационной задачи	2	2	У6
	Практическое занятие №61.	2	0	У4 У6

	Виды меню. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности			
	Практическое занятие №62. Тестирование	2	0	У4 У6
Тема 2.7 Приготовление блюд	Практическое занятие №63. Приготовление бульонов, отваров, супов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	2	У6
	Практическое занятие №64. Приготовление горячих соусов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №65. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №66. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №67. Приготовление блюд из рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №68. Приготовление блюд из мяса. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной	2	0	У6

	направленности			
	Практическое занятие №69. Приготовление блюд из домашней птицы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2	0	У6
	Практическое занятие №70. Контрольная работа	2	0	У6
Всего:		140	20	