

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

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

Организация-разработчик: 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 «Иностранного языка»

Председатель: Павловская Ю.В.

Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий	16
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
3.1 Материально-техническое обеспечение	24
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	24
3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся	25
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	37
4.1 Текущий контроль	37
4.2 Промежуточная аттестация	38
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	44

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной 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.

Цель дисциплины: овладение иностранным языком как средством общения, формирование коммуникативных компетенций в профессиональной деятельности, обучение практическому владению языком изучаемой специальности для активного применения иностранного языка в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы.

1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими 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 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 и наименование ОК, ПК	Результаты освоения	
	Умеет	Знает
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уд 1_ОГСЭ.03 использовать иностранный язык как средство общения в повседневной и профессиональной деятельности	Зд 1_ОГСЭ.03 лексический и грамматический минимум для перевода текстов профессиональной направленности и составления высказываний на профессиональные темы
	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.02 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03 писать простые связные	Зо 09.03 особенности произношения

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	
	Уо 09.04 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности	Зо 09.04 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности
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	Уд 2_ОГСЭ.03 читать аутентичные тексты профессиональной направленности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотровое) в зависимости от поставленной коммуникативной задачи	Зд 2_ОГСЭ.03 грамматический минимум для перевода текстов профессиональной направленности и составления высказываний на профессиональные темы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в форме практической подготовки
теоретические занятия (лекции, уроки)	не предусмотрено	не предусмотрено
практические занятия	140	16
лабораторные занятия	не предусмотрено	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено	не предусмотрено
самостоятельная работа	20	не предусмотрено
промежуточная аттестация	не предусмотрено	не предусмотрено
Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой в 4, 8 семестре		

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	28/0		
	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 04, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 09.03, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 09.03, Зо 09.04
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/0		
	Практическое занятие №1. Профессиональное образование. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №2. Система времён английского глагола: группа времён Simple. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Практическое занятие №3. Система времён английского глагола: группа времён Continuous. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Практическое занятие №4. Мой колледж. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2/0	ОК 09	Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №5. Мой колледж. Составление рекламного проспекта.	2/0	ОК 04, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.03, Зо 09.02
	Практическое занятие №6. Страдательный залог. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Практическое занятие №7. Современный мир специальностей. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
Практическое занятие №8. Современный мир специальностей. Монологическая речь по теме.	2/0	ОК 04, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.02, Уо 09.03, Зо 09.03, Зо 09.04	

	Практическое занятие №9. Модальные глаголы. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 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.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.03, Уо 09.04, Зо 09.02
	Практическое занятие №11. Моя профессия: возможные варианты трудоустройства. Места работы. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 09.03, Зо 09.02
	Практическое занятие №12. Саморазвитие в специальности: продолжение образования. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №13. Саморазвитие в специальности: повышение квалификации. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №14. Тест.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Самостоятельная работа обучающихся	2/0		
	Практическое задание. Письменное высказывание о своей будущей профессии.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.03, Зо 09.01, Зо 09.02
Тема 1.2 Деловые поездки	4 семестр (28/4) Содержание учебного материала	12/0		
	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	0/0	ОК 04, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 09.03, Зо 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, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.01, Зо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №16. В гостинице: решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме.	2/0	ОК 04, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.02, Зо 09.03, Зо 09.04
	Практическое занятие №17. Передвижение по городу, как найти нужное	2/0	ОК 04,	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо

	место, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме.		ОК 09	04.02, Уо 09.02, Зо 09.02, Зо 09.04
	Практическое занятие №18. В кафе и ресторане, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме	2/0	ОК 04, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.02, Зо 09.02, Зо 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, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.02, Зо 09.04
	Практическое занятие №20. Ситуационная задача.	2/0	ОК 04, ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.02, Зо 09.02, Зо 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.	0/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 09.03
	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	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Практическое занятие №22. История возникновения кулинарии. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02, Зо 09.03
	Практическое занятие №23. Современные кулинарные технологии. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №24. Современные технологии хранения пищевых продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02, Зо 09.03
	Самостоятельная работа обучающихся	2/0		
	Практическое задание. Решение ситуационных задач по современным кулинарным технологиям на примере су-вид.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.03, Зо 09.01, Зо 09.02
Тема 1.4 Безопасность производства	Содержание учебного материала	8/4		
	Производственные травмы, требования безопасности к	0/0	ОК 09,	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд

	производственному оборудованию, повелительное наклонение		ПК 2.1	2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 09.04, Зд 2_ОГСЭ.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/4		
	Практическое занятие №25. Повелительное наклонение. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Практическое занятие №26. Производственные травмы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с инструкцией.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02, Зо 09.04
	Практическое занятие №27. Требования безопасности к производственному оборудованию. Работа с инструкцией.	2/4	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.04, Зо 09.02
	Практическое занятие №28. Контрольная работа.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	Самостоятельная работа обучающихся	2/0		
	Практическое задание. Решение ситуационных задач по безопасности производства.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.03, Зо 09.01, Зо 09.02
РАЗДЕЛ 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности		84/14		
Тема 2.1	5 семестр (24/4)	10/0		
Организация хранения сырья	Содержание учебного материала			
	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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №30. Хранение скоропортящихся продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №31. Хранение мясной и рыбной продукции	2/0	ОК 09,	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд

	Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.		ПК 2.1	2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №32. Хранение сухих продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №33 Хранение фруктов и овощей. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Самостоятельная работа	2/0		
	Практическое задание. Решение ситуационных задач по правилам хранения пищевых продуктов	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.03, 3о 09.01, 3о 09.02
Тема 2.2	Содержание учебного материала	14/4		
Механическое оборудование	Оборудование для обработки овощей, плодов, 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	0/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/4		
	Практическое занятие №34. Оборудование для обработки овощей, плодов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №35. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №36. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №37. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №38. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02

	Практическое занятие №39. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Работа с инструкцией.	2/4	ОК 04, ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 04.02, Уо 09.04, Зо 09.02
	Практическое занятие №40. Тест.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	Самостоятельная работа	2/0		
	Практическое задание. Составление терминологического словаря.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.02, Зо 09.04
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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/2		
	Практическое занятие №41. Неличные формы глагола; инфинитив. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Практическое занятие №42. Неличные формы глагола: причастие, герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
	Практическое занятие №43. Варочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №44. Варочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.04, Зо 09.02
	Практическое занятие №45. Жарочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики теме. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/2	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №46. Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.04, Зо 09.02

	Практическое занятие №47. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №48. Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.04, Зо 09.02
	Самостоятельная работа	2/0		
	Практическое задание. Составление терминологического словаря.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/2		
	Практическое занятие №49. Холодильные шкафы, холодильные камеры. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №50. Холодильные прилавки и витрины. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №51. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Работа с инструкцией.	2/2	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.04, Зо 09.02
	Практическое занятие №52. Контрольная работа.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	Самостоятельная работа	2/0		
	Практическое задание. Составление терминологического словаря.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01
Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и	7 семестр (20/4) Содержание учебного материала	10/2		
	Классификация организаций питания, планировка производственных	0/0	ОК 09,	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд

кондитерского производств	помещений организаций питания, техническое оснащение зон кухни, техническое оснащение кондитерского цеха, профессиональная лексика, работа с текстом профессиональной направленности		ПК 2.1	2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/2		
	Практическое занятие №53. Классификация организаций питания. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №54. Планировка производственных помещений организаций питания. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №55. Техническое оснащение зон кухни. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №56. Техническое оснащение кондитерского цеха. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/2	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №57. Тест.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, Зо 09.01, Зо 09.02
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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.01, Зо 09.02, Зд 2_ОГСЭ.03
	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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №59. Столовые приборы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №60. Общие правила сервировки стола. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/2	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие №61. Виды меню. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо

	направленности.			09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №62. Тест.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, 3о 09.01, 3о 09.02
	Самостоятельная работа	4/0		
	Практическое задание. Составление терминологического словаря.	4/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.01
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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.01, 3о 09.02, 3д 2_ОГСЭ.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/2		
	Практическое занятие №63. Приготовление бульонов, отваров, супов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/2	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №64. Приготовление горячих соусов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	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	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №66. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №67. Приготовление блюд из рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №68. Приготовление блюд из мяса. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №69. Приготовление блюд из домашней птицы.	2/0	ОК 09,	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд

	Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.		ПК 2.1	2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.02
	Практическое занятие №70. Контрольная работа.	2/0	ОК 09, ПК 2.1	Уд 1_ОГСЭ.03, Уд 2_ОГСЭ.03, Уо 09.01, Уо 09.04, 3о 09.01, 3о 09.02, 3д 2_ОГСЭ.03
	Самостоятельная работа	2/0		
	Практическое задание. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд.	2/0	ОК 09	Уд 1_ОГСЭ.03, Уо 09.01, 3о 09.01
Всего:		160/16		

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
Раздел 1. Введение в специальность		
Практические занятия		
Практическое занятие №1. Профессиональное образование. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом	Формирование умений использовать лексические единицы по теме «Профессиональное образование»; читать и понимать тексты, связанные с процессом обучения.	Не предназначено
Практическое занятие №2. Система времён английского глагола: группа времён Simple. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать группу времен Simple в контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	Не предназначено
Практическое занятие №3. Система времён английского глагола: группа времён Continuous. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать группу времен Continuous в контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	Не предназначено
Практическое занятие №4. Мой колледж. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме «Мой колледж»; читать и понимать тексты, описывающие учебное заведение (структура, факультеты, специальности).	Не предназначено
Практическое занятие №5. Мой колледж. Составление рекламного проспекта.	Формирование умений составлять рекламный проспект об учебном заведении, используя изученную лексику по теме «Мой колледж»; представлять информацию о колледже в сжатой и привлекательной форме.	Не предназначено
Практическое занятие №6. Страдательный залог. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать страдательный залог в контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	Не предназначено
Практическое занятие №7. Современный мир специальностей. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме «Современный мир специальностей», читать и понимать тексты, связанные с миром профессий и специальностей.	Не предназначено
Практическое занятие №8. Современный мир специальностей. Монологическая речь по теме.	Формирование умений строить монологическое высказывание о современных специальностях в сфере питания, их востребованности, профессиональных требованиях; описывать свою будущую профессию, её роль в современном обществе; выражать собственное мнение о значимости профессионального развития.	Не предназначено
Практическое занятие №9. Модальные глаголы.	Формирование умений правильно использовать модальные глаголы в	Не предназначено

Выполнение лексико-грамматических упражнений.	контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	
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.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме профессиональных и личностных качеств, требований работодателей к работнику; читать и понимать тексты о важности навыков в карьере; о требованиях работодателей к работнику; составлять резюме, описывая свои профессиональные и личностные качества.	Не предназначено
Практическое занятие №11. Моя профессия: возможные варианты трудоустройства. Места работы. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме «Моя профессия: возможные варианты трудоустройства»; читать и понимать тексты о формах и видах дополнительного образования.	Не предназначено
Практическое занятие №12. Саморазвитие в специальности: продолжение образования. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме «Саморазвитие в специальности: продолжение образования»; читать и понимать тексты о возможных вариантах трудоустройства.	Не предназначено
Практическое занятие №13. Саморазвитие в специальности: повышение квалификации. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме «Саморазвитие в специальности: повышение квалификации»; читать и понимать тексты о формах и видах дополнительного образования.	Не предназначено
Практическое занятие №14. Тест.	Контроль сформированности умений пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями по темам «Система времён английского глагола: группа времён Simple», «Система времён английского глагола: группа времён Continuous», «Страдательный залог», «Модальные глаголы».	Не предназначено
Практическое занятие №15. Вопросительные предложения. Планирование деловой поездки: выбор вида транспорта, заказ билета, заказ гостиницы. Введение и активизация лексических единиц. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать вопросительные предложения и различные типы вопросов, применять грамматические правила при построении вопросительных предложений, читать и понимать тексты, связанные с организацией деловой поездки; вести беседу в ситуациях профессионального общения.	Не предназначено
Практическое занятие №16. В гостинице: решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме проживания в гостинице, читать и понимать тексты, связанные с проживанием в гостиницах и разрешением проблем, вести диалогическую речь по теме проживания в гостинице и решения возможных проблем.	Не предназначено
Практическое занятие №17. Передвижение по городу, как найти нужное место, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Диалогическая речь по теме.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме передвижения по городу и ориентации в пространстве, мест; вести диалогическую речь по теме перемещения и разрешения проблем, связанных с перемещением.	Не предназначено
Практическое занятие №18. В кафе и ресторане, решение проблем. Введение и активизация лексических	Формирование умений использовать лексические единицы по теме посещения кафе и ресторана; читать и понимать тексты, связанные с	Не предназначено

единиц. Диалогическая речь по теме	посещением заведений общественного питания и решением возможных проблем; вести диалогическую речь по теме обслуживания в заведениях общественного питания и решения конфликтных ситуаций.	
Практическая работа №19. В магазине, решение проблем. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом. Диалогическая речь по теме.	Формирование умений использовать лексические единицы по теме покупок товаров в магазине; читать и понимать тексты, связанные с покупкой товаров, обменом продукцией и решением проблем в торговых точках, вести диалогическую речь по теме приобретения товаров, возврата вещей и решения конфликтных ситуаций в магазине.	Не предназначено
Практическое занятие №20. Ситуационная задача.	Контроль умения решать практические задачи в моделируемой ситуации деловой поездки анализировать и разрешать бытовые проблемы, возникающие в поездках и общественных местах, использовать изученную лексику и выстраивать диалоги в ситуациях, связанных с путешествиями и повседневным общением.	Не предназначено
Практическое занятие №21. Система времен английского глагола: группа времен Perfect. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать группу времён Perfect в контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	Не предназначено
Практическое занятие №22. История возникновения кулинарии. Введение и активизация лексических единиц. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать лексику по теме «История возникновения кулинарии»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №23. Современные кулинарные технологии. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Современные кулинарные технологии»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №24. Современные технологии хранения пищевых продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Современные технологии хранения пищевых продуктов»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №25. Повелительное наклонение. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать повелительное наклонение в контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	Не предназначено
Практическое занятие №26. Производственные травмы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с инструкцией.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Производственные травмы»; умений читать и понимать инструкции по технике безопасности на производстве.	Не предназначено
Практическое занятие №27. Требования безопасности к производственному оборудованию. Работа с инструкцией.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме производственной безопасности, читать и понимать инструкции по предотвращению травматизма и безопасной работе с оборудованием.	Не предназначено
Практическое занятие №28. Контрольная работа.	Контроль лексико-грамматического материала по темам: повелительное	Не предназначено

	наклонение, производственные травмы, требования безопасности к производственному оборудованию; проверка умений читать и понимать инструкции по технике безопасности, использовать профессиональную лексику.	
Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности		
Практическое занятие №29. Способы хранения сырья. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Способы хранения сырья»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №30. Хранение скоропортящихся продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Хранение скоропортящихся продуктов»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №31. Хранение мясной и рыбной продукции. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Хранение мясной и рыбной продукции»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №32. Хранение сухих продуктов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Хранение сухих продуктов»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №33. Хранение фруктов и овощей. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Хранение фруктов и овощей»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №34. Оборудование для обработки овощей, плодов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Оборудование для обработки овощей, плодов»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №35. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Оборудование для обработки мяса и рыбы»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №36. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №37. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено

текстом профессиональной направленности.		
Практическое занятие №38. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Оборудование для подготовки кондитерского сырья»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №39. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Работа с инструкцией.	Формирование умений читать и понимать инструкции по безопасной эксплуатации механического оборудования; активизация профессиональной лексики по теме; выполнение упражнений на перевод и понимание предупредительных надписей и требований безопасности.	Не предназначено
Практическое занятие №40. Тест.	Контроль усвоения профессиональной лексики по теме «Механическое оборудование»; проверка умений читать и понимать инструкции по безопасной эксплуатации, использовать грамматические конструкции (повелительное наклонение, модальные глаголы) в контексте профессиональной деятельности.	Не предназначено
Практическое занятие №41. Неличные формы глагола; инфинитив. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать инфинитив в контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	Не предназначено
Практическое занятие №42. Неличные формы глагола: причастие, герундий. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	Формирование умений использовать причастие и герундий в контексте профессиональной деятельности; выполнять лексико-грамматические упражнения.	Не предназначено
Практическое занятие №43. Варочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Варочное оборудование»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №44. Варочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией.	Формирование умений читать, понимать и анализировать инструкции по безопасной эксплуатации варочного оборудования.	Не предназначено
Практическое занятие №45. Жарочное оборудование. Введение и активизация профессиональной лексики по теме. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Жарочное оборудование»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №46. Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией.	Формирование умений читать, понимать и анализировать инструкции по безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	Не предназначено
Практическое занятие №47. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Многофункциональное оборудование»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №48. Многофункциональное	Формирование умений читать, понимать и анализировать инструкции по	Не предназначено

оборудование. Правила безопасной эксплуатации. Работа с инструкцией.	безопасной эксплуатации многофункционального оборудования.	
Практическое занятие №49. Холодильные шкафы, холодильные камеры. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Холодильное оборудование»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №50. Холодильные прилавки и витрины. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Холодильные прилавки и витрины»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №51. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Работа с инструкцией.	Формирование умений читать и понимать инструкции по безопасной эксплуатации холодильного оборудования (холодильные шкафы, камеры, витрины); активизация профессиональной лексики по теме; выполнение упражнений на перевод и понимание требований безопасности, предупредительных надписей и правил эксплуатации.	Не предназначено
Практическое занятие №52. Контрольная работа.	Контроль усвоения профессиональной лексики по теме «Холодильное оборудование»; проверка умений читать и понимать инструкции по безопасной эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков и витрин; контроль грамматических навыков (повелительное наклонение, модальные глаголы) в контексте профессиональной деятельности.	Не предназначено
Практическое занятие №53. Классификация организаций питания. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Классификация организаций питания»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №54. Планировка производственных помещений организаций питания. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Планировка производственных помещений организаций питания»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №55. Техническое оснащение зон кухни. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Техническое оснащение зон кухни»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №56. Техническое оснащение кондитерского цеха. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Техническое оснащение кондитерского цеха»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №57. Тест.	Контроль усвоения профессиональной лексики по теме «Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств»	Не предназначено

	(классификация организаций питания, планировка производственных помещений, оснащение зон кухни и кондитерского цеха); проверка умений читать и понимать тексты профессиональной направленности, переводить терминологию.	
Практическое занятие №58. Столовая посуда. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Столовая посуда»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №59. Столовые приборы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Столовые приборы»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №60. Общие правила сервировки стола. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Общие правила сервировки стола»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №61. Виды меню. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений применять профессиональную лексику по теме «Виды меню»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №62. Тест.	Контроль усвоения профессиональной лексики по теме «Организация обслуживания» (столовая посуда, столовые приборы, правила сервировки стола); проверка умений читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме; контроль грамматических навыков в контексте профессиональной коммуникации.	Не предназначено
Практическое занятие №63. Приготовление бульонов, отваров, супов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Приготовление бульонов, отваров, супов»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №64. Приготовление горячих соусов. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Приготовление горячих соусов»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
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.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №66. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра. Введение и активизация	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Приготовление блюд из яиц, творога, сыра»; читать и понимать тексты	Не предназначено

профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	профессиональной направленности по данной теме.	
Практическое занятие №67. Приготовление блюд из рыбы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Приготовление блюд из рыбы»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №68. Приготовление блюд из мяса. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Приготовление блюд из мяса»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №69. Приготовление блюд из домашней птицы. Введение и активизация профессиональной лексики. Работа с текстом профессиональной направленности.	Формирование умений использовать профессиональную лексику по теме «Приготовление блюд из домашней птицы»; читать и понимать тексты профессиональной направленности по данной теме.	Не предназначено
Практическое занятие №70. Контрольная работа.	Контроль усвоения профессиональной лексики и умений чтения текстов профессиональной направленности по темам: приготовление бульонов, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, рыбы, мяса, домашней птицы; проверка грамматических навыков в контексте профессиональной деятельности.	Не предназначено

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *иностранного языка*, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Гончарова, Т. А. Английский язык для профессии «Повар, кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. - Москва : КноРус, 2026. - 255 с. - ISBN 978-5-406-15483-0. - URL: <https://book.ru/book/959994> (дата обращения: 10.04.2026). - Текст : электронный.
2. Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. - Москва : КноРус, 2026. - 216 с. - ISBN 978-5-406-15834-0. - URL: <https://book.ru/book/961205> (дата обращения: 10.04.2026). - Текст : электронный.
3. Свешникова, Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н. А. Свешникова. - Москва : КноРус, 2026. - 294 с. - ISBN 978-5-406-16292-7. - URL: <https://book.ru/book/962452> (дата обращения: 10.04.2026). - Текст : электронный.
4. Свешникова, Н. А. Английский язык в профессиональной деятельности. Практикум : учебное пособие / Н. А. Свешникова. - Москва : КноРус, 2026. - 458 с. - ISBN 978-5-406-15328-4. - URL: <https://book.ru/book/960546> (дата обращения: 10.04.2026). - Текст : электронный.
5. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2026. - 213 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09886-0. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 - URL: <https://urait.ru/bcode/584750/p.1> (дата обращения: 10.04.2026).

Дополнительные источники:

1. Брель, Н. М. Английский язык. Базовый курс : учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. - Москва : КноРус, 2026. - 272 с. - ISBN 978-5-406-15200-3. — URL: <https://book.ru/book/959153> (дата обращения: 10.04.2026). - Текст : электронный.
2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. - 9-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2026. - 423 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-19893-5. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 417 - URL: <https://urait.ru/bcode/589271/p.417> (дата обращения: 10.04.2026).
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. Киреева, И. А. Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. - Москва : КноРус, 2024. - 135 с. - ISBN 978-5-406-12963-0. - URL: <https://book.ru/book/953140> (дата обращения: 10.04.2026). - Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

1. Cambridge Dictionary [Электронный ресурс] - Cambridge University Press.- URL: <https://dictionary.cambridge.org/> (дата обращения 10.04.2026) - Загл. с экрана
2. Oxford Learner's Dictionaries [Электронный ресурс] - Oxford University Press .- URL: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/> (дата обращения 10.04.2026) - Загл. с экрана
3. Мультитран [Электронный ресурс] - электронный словарь . - URL: <https://www.multitrans.com/> (дата обращения 10.04.2026) - 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 раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел 1. Введение в специальность Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	<p>Вид задания: практическое задание.</p> <p>Прочитайте текст о современных профессиях в сфере общественного питания в России.</p> <p style="text-align: center;">New Jobs for Cooks and Pastry Chefs in Russia Today</p> <p>Ten years ago, cooks and pastry chefs worked mainly in restaurants, cafés and hotels. Today, the food industry offers many new career opportunities. Here are five modern jobs for food specialists.</p> <p>Pastry Chef A pastry chef creates cakes, pastries, desserts and other sweet dishes. This profession requires both creativity and high attention to detail. Over the past few years, it has gained great popularity among young specialists in Russia.</p> <p>Cook for Food Delivery This specialist works in a so-called «dark kitchen» - a professional kitchen that has no dining hall for guests. Such kitchens produce food exclusively for delivery services. The cook often uses semi-finished products and follows standardised recipes. Because the entry barrier is low, many students start their professional career in this field.</p> <p>Baker A baker specialises in making bread, rolls, pies and other baked goods. Bakeries across Russia are actively expanding, which creates a growing demand for qualified workers. A successful baker must understand dough technology and strictly observe hygiene regulations.</p> <p>Private Chef This professional works directly for one family or a private client. Responsibilities include planning weekly menus, shopping for fresh ingredients and cooking healthy meals in the client's home. Working hours are flexible; however, the chef must be prepared to work evenings or weekends when the family organises parties or special events.</p> <p>Food Blogger A food blogger produces video recipes and writes cooking tips for social media platforms such as VK and RUTUBE. Bloggers generate income through advertising, brand collaborations, affiliate programs and the sale of their own online courses. To succeed in this field, a person needs not only cooking skills but also creativity, consistency and the ability to communicate effectively with followers.</p> <p>Вы - кондитер, который ведёт собственный блог. Напишите текст для</p>

		<p>публикации в своём блоге (60-90 слов). Расскажите читателям, кто вы, чем занимаетесь каждый день и почему любите свою работу.</p> <p>Цель задания: сформировать умение применять профессиональную лексику по теме «Моя профессия» для создания письменного текста в неформальном жанре, использовать грамматические формы (Present Simple, модальные глаголы) для описания профессиональной деятельности и выражения личного мнения.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте профессиональные термины из текста: <i>creativity, attention to detail, recipes, techniques, decorate, fresh ingredients, popularity.</i> 2. При написании текста давайте полные предложения. Используйте слова-связки <i>First, Then, After that, Finally,</i> если описываете последовательность действий. 3. Проверьте грамматику: после модальных глаголов (<i>must, should, can</i>) частица <i>to</i> не ставится; применяйте Present Simple для описания фактов и правил, модальные глаголы для выражения необходимости и совета. <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично) - задание выполнено полностью, содержание соответствует плану. Грамматических и лексических ошибок нет. Профессиональная лексика использована правильно.</p> <p>«4» (хорошо) - задание выполнено полностью, но есть 2-3 незначительные ошибки, не затрудняющие понимание.</p> <p>«3» (удовлетворительно) - задание выполнено частично (есть пропуски) или допущено 4-5 ошибок.</p> <p>«2» (неудовлетворительно) - задание не выполнено или выполнено в минимальном объёме, много ошибок. Либо работа не сдана.</p>
2	<p>Раздел 1. Введение в специальность Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли)</p>	<p>Вид задания: практическое задание. Текст задания: Прочитайте текст о современной технологии приготовления пищи су-вид. Sous-Vide: Modern Cooking Technology Sous-vide is a modern cooking method. The name comes from French and means «under vacuum». Food is placed in a special plastic bag. All air is removed from the bag. Then the bag is placed in a water bath and cooked at a low, precisely controlled temperature for a long time - usually several hours. Traditional cooking uses high temperatures (frying, boiling, grilling). Sous-vide is different. The temperature stays between 55°C and 75°C. The food never touches the water directly. It cooks in its own juices inside the sealed bag.</p> <p>Advantages of Sous-Vide This method has several important advantages:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The food stays very juicy and soft because all juices remain inside the bag. - The texture is perfect: no dry edges and no raw centre. - More vitamins and minerals are preserved because the temperature is low. - Different products can be cooked at the same time in the same water bath. <p>Requirements and Safety Rules Sous-vide requires special equipment: a vacuum sealer, special bags that can withstand high temperatures, and a water bath with a precise temperature regulator (accuracy of $\pm 0.1^\circ\text{C}$). However, sous-vide also has safety risks:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Low temperatures do not kill all bacteria. Cooking must be long enough - several hours. - If food stays at 4°C to 60°C for a long time, dangerous bacteria can grow. - Anaerobic bacteria can grow even in a vacuum bag. - Products must be purchased from trusted suppliers. Cheap meat from unknown places may contain parasites. - After cooking, sous-vide food should not be stored for a long time. For public catering, ready-to-eat food that requires reheating may stay on the serving line for a maximum of 3 hours after preparation.

		<p>- Not all plastic bags are suitable for sous-vide. Only high-temperature resistant polypropylene (PP), polyethylene (PE) or specially marked sous-vide bags should be used.</p> <p>Important: After cooking, sous-vide products must be immediately cooled using shock cooling (rapid temperature reduction) before refrigeration, unless they are served immediately.</p> <p>Используя информацию из текста, решите следующие профессиональные ситуации.</p> <p>Ситуация 1 Choosing the Right Packaging A young cook wants to try sous-vide. He takes ordinary thin plastic bags (for freezing food) and seals chicken breasts in them. He puts the bags into the water bath at 65°C. The bags melt, water gets inside, and the chicken is ruined. The cook is upset and says that sous-vide is a bad method.</p> <p>1.1. What mistake did the cook make? 1.2. What kind of bags must be used for sous-vide and why? 1.3. Write three safety rules about choosing bags for sous-vide.</p> <p>Ситуация 2 Long Storage of Sous-Vide Food A small café starts using sous-vide. The chef cooks a large batch of beef brisket. The meat is vacuum-sealed after cooking and stored in the refrigerator at +6°C. Two weeks later, the chef opens a package and notices a strange smell. He decides to serve the meat anyway. Several customers complain of stomach pain after eating.</p> <p>2.1. What is the maximum storage rule for ready-to-eat food in public catering according to the text? 2.2. What two mistakes did the chef make? 2.3. Write three recommendations for storing sous-vide products.</p> <p>Ситуация 3 Training New Staff A restaurant buys a sous-vide machine. The chef explains the technology to new employees. He says: «You can cook any food using sous-vide - meat, fish, eggs, and even pasta. Just put everything in a bag and cook for 20 minutes at 60°C. It is always safe»</p> <p>3.1. Is the chef correct about cooking pasta? Why? 3.2. What three rules for safe sous-vide cooking did the chef forget to mention? 3.3. Write a short instruction card for new employees on how to use sous-vide safely.</p> <p>Цель задания: сформировать умение применять профессиональную лексику по теме современных кулинарных технологий для анализа практических ситуаций, использовать грамматические формы (Present Simple, модальные глаголы, повелительное наклонение) для описания правил и решений.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <p>1. Используйте профессиональные термины из текста: sous-vide, vacuum sealing, water bath, precise temperature, safety risks, anaerobic bacteria, temperature-resistant bags, shock cooling.</p> <p>2. Отвечайте на вопросы полными предложениями. При описании последовательности действий применяйте слова First, Then, After that, Finally.</p> <p>3. Проверьте грамматику: после модальных глаголов (must, should, can) частица to не ставится; применяйте Present Simple для описания фактов и правил, модальные глаголы для выражения необходимости и совета, повелительное наклонение для инструкций.</p> <p>Критерии оценки: «5» (отлично) - задание выполнено полностью, содержание соответствует плану. Грамматических и лексических ошибок нет. Профессиональная</p>
--	--	--

		<p>лексика использована правильно.</p> <p>«4» (хорошо) - задание выполнено полностью, но есть 2-3 незначительные ошибки, не затрудняющие понимание.</p> <p>«3» (удовлетворительно) - задание выполнено частично (есть пропуски) или допущено 4-5 ошибок.</p> <p>«2» (неудовлетворительно) - задание не выполнено или выполнено в минимальном объёме, много ошибок. Либо работа не сдана.</p>
3	<p>Раздел 1. Введение в специальность Тема 1.4 Безопасность производства</p>	<p>Вид задания: практическое задание. Текст задания: Прочитайте текст о безопасности труда на кухне.</p> <p style="text-align: center;">Workplace Safety in the Kitchen</p> <p>Every year, workers in restaurants and hotels suffer injuries. The most common kitchen hazards include hot surfaces, sharp objects, wet floors, heavy loads, and faulty electrical equipment.</p> <p>All employees must follow safety rules. Employers must provide training on safe working methods and first aid.</p> <p>Important safety rules:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wear non-slip shoes. Keep your feet dry. - Use oven mitts or gloves when handling hot pots and pans. - Keep knives in a designated place. Do not leave knives in the sink. - Clean spills immediately. Put up a warning sign if the floor is wet. - Do not overload electrical sockets. Unplug damaged equipment. - Know the location of the first aid kit and fire extinguisher. - Never wear loose clothing or jewellery near hot surfaces. - Lift heavy items correctly: bend your knees, keep your back straight. - Report any damaged equipment immediately. Do not use it. <p>Используя информацию из текста, решите следующие профессиональные ситуации.</p> <p>Ситуация 1 Knife in the Sink</p> <p>A cook finishes cutting vegetables and leaves a sharp knife in a sink full of soapy water. The water is cloudy, and the knife is not visible. Another employee needs to wash a spoon. He reaches into the sink without looking and cuts his hand badly. Blood starts dripping, and the cut looks deep.</p> <p>1.1. Why is it dangerous to leave knives in a sink with soapy water? 1.2. What should the injured employee do immediately? 1.3. Write one safety rule about knife washing.</p> <p>Ситуация 2 Wet Floor and Hot Soup</p> <p>A kitchen assistant is carrying a large pot of hot soup. The floor is wet and slippery because someone spilled water and did not clean it up. There is no warning sign. The assistant is wearing ordinary shoes, not non-slip shoes. He walks fast, slips and falls. The hot soup spills.</p> <p>2.1. What three mistakes led to this accident? 2.2. What injuries can the assistant get? Name at least two. 2.3. Write two safety rules to prevent such accidents. Use imperative sentences.</p> <p>Ситуация 3 Electrical Overload and First Aid</p> <p>An employee uses an old extension cord with three powerful appliances plugged in at the same time. The cord feels hot, and the wire covering is cracked in several places. The employee ignores these signs. The first aid kit is locked in the manager's office, and the manager is not in. No one knows where the key is.</p> <p>3.1. What is wrong with the electrical setup? 3.2. Where should the first aid kit be kept? Why? 3.3. Write two safety rules based on this situation. Use must and must not.</p> <p>Цель задания: сформировать умение применять профессиональную лексику по теме безопасности для анализа типичных нарушений на кухне,</p>

		<p>использовать грамматические формы (повелительное наклонение, модальные глаголы) для описания правил и решений. Рекомендации по выполнению задания: 1. Используйте профессиональные термины из текста: non-slip shoes, oven mitts, spills, first aid kit, damaged equipment, burns, cuts. 2. Отвечайте на вопросы полными предложениями. При описании последовательности действий применяйте слова First, Then, After that, Finally. 3. Проверьте грамматику: после модальных глаголов (must, should, can) частица to не ставится; применяйте повелительное наклонение для инструкций, модальные глаголы для выражения необходимости и совета. Критерии оценки: «5» (отлично) - задание выполнено полностью, содержание соответствует плану. Грамматических и лексических ошибок нет. Профессиональная лексика использована правильно. «4» (хорошо) - задание выполнено полностью, но есть 2-3 незначительные ошибки, не затрудняющие понимание. «3» (удовлетворительно) - задание выполнено частично (есть пропуски) или допущено 4-5 ошибок. «2» (неудовлетворительно) - задание не выполнено или выполнено в минимальном объёме, много ошибок. Либо работа не сдана.</p>
4	<p>Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности Тема 2.1 Организация хранения сырья</p>	<p>Вид задания: практическое задание. Текст задания: Прочитайте текст о правилах и современных технологиях хранения пищевых продуктов. Food Storage Rules and Technologies in Professional Kitchens Proper food storage is critical for safety and quality in any professional kitchen. Incorrect storage can lead to food poisoning, waste of products, and problems during inspections. Storage temperatures and shelf life: - Fresh meat: from -1°C to +1°C. Maximum 7 days. - Fresh fish: from -2°C to 0°C. Maximum 10 days. - Dairy products (milk, yoghurt, cheese): from 0°C to +4°C. Maximum 5 days (after opening - 12 hours). - Cooked dishes: from +2°C to +4°C. Maximum 48 hours. - Hot food on serving line: not below +75°C. Maximum 3 hours. - Frozen products: -18°C or below. Can be stored for months. This temperature is important because at -18°C bacterial growth stops completely, and food stays safe and tasty for a long time. If the temperature rises to -12°C, bacteria can still grow slowly, and food quality degrades much faster. Important rules for food storage: - Temperature rule. Store fresh fish at -2°C to 0°C, fresh meat at -1°C to +1°C, dairy and cooked food at +2°C to +4°C. Keep frozen products at -18°C or below. - Order in the refrigerator. Always put raw meat on the lowest shelf. Keep ready-to-eat food (salads, desserts) on the top shelves. This prevents cross-contamination. - Cooling hot food. Never put hot food directly into the refrigerator. Cool it to room temperature first (30-60 minutes), then refrigerate. - Labelling and dates. Always write the date on frozen packages. Use older products first. Do not keep frozen vegetables in open bags. Modern storage technologies: - Vacuum packing removes air from the package. Without oxygen, bacteria cannot grow. Food stays fresh 3-5 times longer. Best for meat, fish, cheese. - Shock freezing freezes food at -30°C or below. It preserves taste and texture much better than regular freezing. Best for meat, fish, berries. - MAP (Modified Atmosphere Packaging) replaces air with a special gas</p>

mixture. It keeps fresh salads, meat and ready meals for 2-3 weeks.
Используя информацию из текста, решите следующие профессиональные ситуации.

Вы работаете на кухне ресторана. Сегодня вы анализируете отчёт проверки, в котором обнаружены три реальные проблемы. Ваша задача - предложить правильные решения.

Ситуация 1

Risk of Cross-Contamination

Raw chicken in a leaking package was stored on the same refrigerator shelf as ready-to-eat salads and desserts. The chicken package was placed on a shelf above the salads, and liquid from the chicken was dripping down onto the containers below. The kitchen staff had not checked the refrigerator for three days. This situation creates a high risk of cross-contamination.

- 1.1. What is cross-contamination? Why is it dangerous?
- 1.2. Write the correct order of products from top to bottom shelf.
- 1.3. Write three rules for kitchen staff about refrigerator organisation.

Ситуация 2

Storage Temperature Violations

A routine inspection found that the freezer was operating at -12°C instead of the required -18°C. The staff did not notice the problem because the temperature display was broken. The freezer contained large amounts of meat, fish and ready meals that had been stored there for up to two months. Some packages had ice crystals on the surface, and the meat looked darker than usual.

- 2.1. What is the correct storage temperature for frozen products according to the text?
- 2.2. Explain why the difference between -12°C and -18°C is critical for the quality and safety of meat. Why cannot meat be stored as long at -12°C as at -18°C?
- 2.3. Suggest three actions the restaurant can take to prevent such temperature violations in the future.

Ситуация 3

Labelling and Frozen Food Issues

During an inspection of the restaurant's freezer, several violations were found. Frozen meat portions, fish fillets and mixed vegetables had no opening date on their packages. Vegetables were stored in open bags without any date. Some fish blocks had a date showing they were two months old, while others had no date at all. Additionally, white dry spots were visible on the surface of the meat - a clear sign of freezer burn.

- 3.1. Why is it important to write the date on every frozen package?
- 3.2. What is freezer burn? What should you do with meat that has freezer burn?
- 3.3. Write an action plan for each product.

Product	Action
Fish (some dated two months ago, some without date)	Fish with date: check quality and use immediately. Fish without date: discard.
Mixed vegetables in open bags (no date)	
Meat with freezer burn	

Цель задания: сформировать умение применять профессиональную лексику по теме хранения продуктов для анализа типичных нарушений на кухне, использовать грамматические формы (Present Simple, модальные глаголы, повелительное наклонение) для описания правил и решений.

Рекомендации по выполнению задания:

- 1. Используйте профессиональные термины из текста: cross-contamination, freezer burn, shock freezing, vacuum packing.
- 2. Отвечайте на вопросы полными предложениями. При описании последовательности действий применяйте слова First, Then, After that,

		<p>Finally.</p> <p>3. Проверьте грамматику: после модальных глаголов (must, should, can) частица to не ставится; применяйте Present Simple для описания фактов и правил, модальные глаголы для выражения необходимости и совета, повелительное наклонение для инструкций.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично) - задание выполнено полностью, содержание соответствует плану. Грамматических и лексических ошибок нет. Профессиональная лексика использована правильно.</p> <p>«4» (хорошо) - задание выполнено полностью, план раскрыт. Имеются отдельные незначительные ошибки, не затрудняющие понимание.</p> <p>«3» (удовлетворительно) – задание выполнено частично, план раскрыт не полностью. Имеются ошибки, частично затрудняющие понимание.</p> <p>«2» (неудовлетворительно) – задание не выполнено или выполнено в минимальном объёме. Большое количество ошибок, препятствующих пониманию. Либо работа не сдана.</p>
5	<p>Раздел 2.</p> <p>Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности</p> <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: английское название, точный русский перевод, краткое определение на английском (из словаря Cambridge или Oxford), пример использования в предложении.</p> <p>Источники (на выбор):</p> <p>https://dictionary.cambridge.org</p> <p>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> <p>1. Отбор терминов (15 единиц).</p> <p>Выберите ключевые термины, равномерно распределив их по 5 категориям (по 3 термина в каждой):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vegetable/Fruit Processing - Meat/Fish Processing - Food Slicing - Packaging - Confectionery Equipment <p>2. Поиск определений.</p> <p>Введите английский термин в поиск Cambridge Dictionary или Oxford Learner's Dictionaries (на выбор). Найдите и скопируйте краткое определение, относящееся к профессиональному механическому оборудованию. Укажите использованный источник.</p> <p>Пример:</p> <p>stand mixer - стационарный миксер</p> <p>Cambridge Dictionary: a machine in which you mix things together.</p> <p>3. Составление примеров использования.</p> <p>Для каждого термина напишите простое предложение, показывающее, для чего применяется оборудование. Используйте конструкцию is used for.</p> <p>Пример:</p> <p>stand mixer - стационарный миксер</p> <p>A stand mixer is used for mixing dough, batter, and other ingredients in professional kitchens.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично) - задание выполнено полностью: глоссарий содержит 15 терминов, правильно распределённых по 5 категориям. Для каждого</p>


		<p>термина указаны английское название, точный перевод, определение из словаря и корректный пример использования. Указан источник.</p> <p>«4» (хорошо) - задание выполнено, но допущены 1-2 незначительные ошибки (неточный перевод, неполное определение, погрешность в примере) или один термин не соответствует категории.</p> <p>«3» (удовлетворительно) - имеются существенные нарушения: более 5 терминов без словарных определений, примеры не соответствуют функциям оборудования, нарушена структура категорий, многочисленные ошибки в переводах.</p> <p>«2» (неудовлетворительно) - работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы).</p>
6	<p>Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности 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 механического оборудования для предприятий общественного питания. Для каждого термина предоставьте: английское название, точный русский перевод, краткое определение на английском (из словаря Cambridge или Oxford), пример использования в предложении.</p> <p>Источники (на выбор): 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> <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"> - Grilling - Enclosed Cooking - Liquid Cooking - Surface Cooking - Food Warming <p>2. Поиск определений. Введите английский термин в поиск Cambridge Dictionary или Oxford Learner's Dictionaries (на выбор). Найдите и скопируйте краткое определение, относящееся к профессиональному тепловому оборудованию. Укажите использованный источник.</p> <p>Пример: convection oven - конвекционная печь Cambridge Dictionary: the part of a cooker with a door, used to bake or roast food.</p> <p>3. Составление примеров использования. Для каждого термина напишите простое предложение, показывающее, для чего применяется оборудование. Используйте конструкцию is used for.</p> <p>Пример: convection oven – конвекционная печь A convection oven is used for cooking food quickly and evenly with circulating hot air.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично) - задание выполнено полностью: глоссарий содержит 15 терминов, правильно распределённых по 5 категориям. Для каждого термина указаны английское название, точный перевод, определение из словаря и корректный пример использования. Указан источник.</p> <p>«4» (хорошо) - задание выполнено, но допущены 1-2 незначительные ошибки (неточный перевод, неполное определение, погрешность в примере) или один термин не соответствует категории.</p>

		<p>«3» (удовлетворительно) - имеются существенные нарушения: более 5 терминов без словарных определений, примеры не соответствуют функциям оборудования, нарушена структура категорий, многочисленные ошибки в переводах.</p> <p>«2» (неудовлетворительно) - работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы).</p>
7	<p>Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности Тема 2.4 Холодильное оборудование</p>	<p>Вид задания: практическое задание Текст задания: составьте англо-русский глоссарий из 15 ключевых терминов, охватывающий основные категории механического оборудования для предприятий общественного питания. Для каждого термина предоставьте: английское название, точный русский перевод, краткое определение на английском (из словаря Cambridge или Oxford), пример использования в предложении. Источники (на выбор): 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. Рекомендации по выполнению задания: 1. Отбор терминов (15 единиц): выберите ключевые термины, равномерно распределив их по 5 категориям (по 3 термина в каждой): - Product Storage - Cold Preparation - Ice Production - Display Refrigeration - Temperature Control 2. Поиск определений. Введите английский термин в поиск Cambridge Dictionary или Oxford Learner's Dictionaries (на выбор). Найдите и скопируйте краткое определение, относящееся к профессиональному холодильному оборудованию. Укажите использованный источник. Пример: freezer - морозильная камера Cambridge Dictionary: a container, operated by electricity, that stores food at a very cold temperature so that it becomes solid and can be kept safely for a long time. 3. Составление примеров использования. Для каждого термина напишите простое предложение, показывающее, для чего применяется оборудование. Используйте конструкцию is used for. Пример: freezer - морозильная камера A freezer is used for long-term storage of frozen food. Критерии оценки: «5» (отлично) - задание выполнено полностью: глоссарий содержит 15 терминов, правильно распределённых по 5 категориям. Для каждого термина указаны английское название, точный перевод, определение из словаря и корректный пример использования. Указан источник. «4» (хорошо) - задание выполнено, но допущены 1-2 незначительные ошибки (неточный перевод, неполное определение, погрешность в примере) или один термин не соответствует категории. «3» (удовлетворительно) - имеются существенные нарушения: более 5 терминов без словарных определений, примеры не соответствуют функциям оборудования, нарушена структура категорий, многочисленные ошибки в переводах.</p>

		«2» (неудовлетворительно) - работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы).
8	Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности Тема 2.6 Организация обслуживания	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: составьте англо-русский глоссарий из 15 ключевых терминов, охватывающий основные категории организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Для каждого термина предоставьте: английское название, точный русский перевод, краткое определение на английском (из словаря Cambridge или Oxford), пример использования в предложении.</p> <p>Источники (на выбор): https://dictionary.cambridge.org https://www.oxfordlearnersdictionaries.com</p> <p>Цель: сформировать умение структурировать профессиональную терминологию, обеспечить усвоение лексики, связанной со столовой посудой, приборами и правилами сервировки стола.</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"> - Tableware - Cutlery - Table Linens - Serving Equipment - Place Setting <p>2. Поиск определений.</p> <p>Введите английский термин в поиск Cambridge Dictionary или Oxford Learner's Dictionaries (на выбор). Найдите и скопируйте краткое определение, относящееся к организации обслуживания (столовая посуда, приборы, сервировка). Укажите использованный источник.</p> <p>Пример: plate - тарелка Cambridge Dictionary: a flat, round object that is used for putting food on.</p> <p>3. Составление примеров использования.</p> <p>Для каждого термина напишите простое предложение, показывающее, для чего применяется оборудование. Используйте конструкцию is used for.</p> <p>Пример: plate - тарелка A plate is used for serving main courses or side dishes.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>«5» (отлично) - задание выполнено полностью: глоссарий содержит 15 терминов, правильно распределённых по 5 категориям. Для каждого термина указаны английское название, точный перевод, определение из словаря и корректный пример использования. Указан источник.</p> <p>«4» (хорошо) - задание выполнено, но допущены 1-2 незначительные ошибки (неточный перевод, неполное определение, погрешность в примере) или один термин не соответствует категории.</p> <p>«3» (удовлетворительно) - имеются существенные нарушения: более 5 терминов без словарных определений, примеры не соответствуют функциям оборудования, нарушена структура категорий, многочисленные ошибки в переводах.</p> <p>«2» (неудовлетворительно) - работа не сдана или выполнена не по заданию (менее 10 терминов, отсутствуют ключевые элементы).</p>
9	Раздел 2. Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности	<p>Вид задания: практическое задание</p> <p>Текст задания: Вы - шеф-повар. Проанализируйте технологические ошибки при приготовлении следующих блюд, предложите решения на английском языке, составьте рецепты и краткий инструкции для персонала.</p>

Тема 2.7
Приготовление блюд

Блюдо 1.

 Салат «Цезарь» с курицей: курица сухая, соус жидкий и расслоился.

1.1. Заполните таблицу.

Mistake	Cause	Solution

1.2. Напишите рецепт, используя глаголы marinate, pan-fry, rest, chop, toss, whisk, stir, brush.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Блюдо 2.


 Стейк из говядины: мясо резиновое, без корочки, пересушенное.

Mistake	Cause	Solution

1.2. Напишите рецепт, используя глаголы pat dry, season, marinate, rest, preheat, sear, press, flip, remove, carve.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Блюдо 3.

 Овощи на гриле: овощи сырые или слишком мягкие, нет полосок от гриля.

Mistake	Cause	Solution

1.2. Напишите рецепт, используя глаголы prepare, slice, marinate, brush, preheat, grill, turn, remove, toss, drain.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Цель: сформировать умение применять профессиональную лексику (глаголы приготовления) для анализа типичных ошибок в рецептах, использовать грамматическую форму (повелительное наклонение) для составления рецептов и описания технологических решений.

Рекомендации по выполнению задания:

1. Заполните таблицу: в первой колонке укажите, в чём состоит ошибка, во второй - почему она возникла; в третьей - как её исправить.
2. Используйте глаголы из предложенных списков для каждого блюда.
3. В рецептах используйте повелительное наклонение (каждый шаг начинайте с глагола). После глаголов в повелительном наклонении частица to не ставится.

Критерии оценки:

«5» (отлично) - задание выполнено полностью: таблица заполнена верно, рецепт корректен. Грамматических и лексических ошибок нет. Профессиональная лексика использована правильно.

«4» (хорошо) - задание выполнено полностью, но есть 2-3 незначительные ошибки.

		<p>«3» (удовлетворительно) - задание выполнено частично (есть пропуски) или допущено 4-5 ошибок.</p> <p>«2» (неудовлетворительно) - задание не выполнено или выполнено в минимальном объёме, много ошибок. Либо работа не сдана.</p>
--	--	--

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	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы)	ОК 09	Тестирование	См. ниже
2	Тема 1.2 Деловые поездки	ОК 04 ОК 09	Ситуационная задача	См. ниже
3	Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли) Тема 1.4 Безопасность производства	ОК 09 ПК 2.1	Контрольная работа	См. ниже
4	Тема 2.1 Организация хранения сырья Тема 2.2 Механическое оборудование	ОК 09 ПК 2.1	Тестирование	См. ниже
5	Тема 2.3 Тепловое оборудование Тема 2.4 Холодильное оборудование	ОК 09 ПК 2.1	Контрольная работа	См. ниже
6	Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств	ОК 09 ПК 2.1	Тестирование	См. ниже
7	Тема 2.6 Организация обслуживания	ОК 09 ПК 2.1	Тестирование	См. ниже
8	Тема 2.7 Приготовление блюд	ОК 09 ПК 2.1	Контрольная работа	См. ниже

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.

Критерии оценивания ситуационной задачи:

«Отлично» - задание выполнено полностью. Допустим один недочет. Правильный выбор стилового оформления речи. Высказывание логично. Текст разделен на абзацы. Структура текста соответствует заданию. Используются средства логической связи. Возможен недочет в одном из аспектов. Допустимо две лексико-грамматические ошибки или две орфографические, или пунктуационные ошибки.

«Хорошо» - задание выполнено не полностью. Имеются 2-3 недочета. Есть недочеты в стиловом оформлении речи. Высказывание логично. Текст разделен на абзацы. Структура текста соответствует заданию. Используются средства логической связи. Возможен недочет в 2-3 аспектах. Допустимо четыре лексико-грамматические ошибки или четыре орфографические, или пунктуационные ошибки.

«Удовлетворительно» - задание выполнено частично. Есть серьезные ошибки в содержании. Не соблюдается стиловое оформление. Высказывание логично. Текст разделен на абзацы. Структура текста соответствует заданию. Используются средства логической связи. В 2-3 аспектах есть недочеты. Допустимы любые четыре лексические или орфографические ошибки.

«Неудовлетворительно» - задание не выполнено или выполнено менее чем на 50%. Допущены грубые лексико-грамматические и содержательные ошибки, препятствующие пониманию.

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» - зачет с оценкой.

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ОК 09, ПК 2.1	<p style="text-align: center;">4 семестр Контрольная работа</p> <p><i>Задание 1. Восстановите диалог, используя следующие фразы: I found a hair; I'm terribly sorry to hear that; Could I speak to the manager; Please accept our apologies; is on the house; I don't want; I'll bring you a new one; How is everything.</i></p> <p>Waiter: Good evening. (1) this evening? Customer: Not at all. (2) in my risotto. Waiter: (3) I'm extremely sorry about that. Let me take it away immediately. Customer: (4) This is unacceptable. Waiter: Of course, sir. I'll get the manager right away. Manager: (5) for this unfortunate incident. Your meal (6) Customer: I appreciate that. Please ensure this doesn't happen again, and (7) any more issues. Waiter: We'll prepare a fresh risotto at once. (8) right away.</p> <p>Правильные ответы: 1. How is everything 2. I found a hair 3. I'm terribly sorry to hear that</p>

4. Could I speak to the manager
5. Please accept our apologies
6. is on the house
7. I don't want
8. I'll bring you a new one

Задание 2. Прочитайте текст о современных технологиях хранения продуктов и выберите правильный вариант.

Blast chillers are used in professional kitchens to cool cooked food rapidly. They lower the temperature from +70° C to +3° C in about 90 minutes. This quick process prevents the growth of harmful bacteria and helps keep the food safe. Another common technology is vacuum sealing, which removes air from the package to extend shelf life and protect food from freezer burn.

1. What is the main benefit of using a blast chiller?
 - A. It cooks food faster.
 - B. It quickly reduces the risk of bacteria.
 - C. It adds flavour to dishes.
2. Why do chefs use vacuum sealing?
 - A. To make food taste better.
 - B. To keep food fresh longer.
 - C. To reduce cooking time.
3. What do both technologies have in common?
 - A. They are used to improve food safety and storage.
 - B. They are only suitable for meat products.
 - C. They require high cooking temperatures.

Правильные ответы: 1B, 2B, 3A.

Задание 3. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму (Past Simple или Present Perfect).

1. Auguste Escoffier (to develop) the modern kitchen brigade system in the late 19th century.
2. Over the last decades, food processing technologies (to advance) significantly.
3. Over the centuries, the sandwich (to become) one of the most popular types of fast food in the world.

Правильные ответы:

1. developed
2. have advanced
3. has become

Задание 4. Соотнесите термины с их значениями.

- | | |
|--------------|--|
| 1. deglaze | A. смешивание двух несмешиваемых жидкостей в однородную смесь |
| 2. emulsify | B. выдерживание продуктов в приправленной жидкости для вкуса и размягчения |
| 3. marinate | C. кратковременное погружение в кипяток с последующим быстрым охлаждением |
| 4. simmering | D. добавление жидкости в горячую сковороду для растворения остатков пищи |
| 5. blanching | E. медленное приготовление в жидкости при |

	<p style="text-align: center;">температуре чуть ниже кипения</p> <p><i>Задание 5. Выполните письменный перевод текста (со словарём).</i></p> <p>The “Lakomka” confectionery, which opened in Magnitogorsk in 1951, has been located in the same building at 20 Chapaeva Street for over 70 years. It is famous for its high-quality cakes, pastries, and flour confectionery. The secret to its longevity lies in using fresh ingredients and traditional recipes that have been preserved since the Soviet era. The most beloved item on the menu is the classic milkshake, which many customers fondly call the “taste of childhood”. Today, this cozy café continues to be a popular spot where residents and guests of the city can enjoy this signature milkshake with pastries.</p> <p>Перевод: Кондитерская «Лакомка», открывшаяся в Магнитогорске в 1951 году, уже более 70 лет располагается в одном и том же здании по адресу: улица Чапаева, дом 20. Она славится своими высококачественными тортами, пирожными и мучными кондитерскими изделиями. Секрет ее долголетия кроется в использовании свежих ингредиентов и традиционных рецептов, сохранившихся с советских времен. Самый любимый пункт в меню - классический молочный коктейль, который многие посетители с теплотой называют «вкусом детства». Сегодня это уютное кафе остается популярным местом, где жители и гости города могут насладиться этим фирменным молочным коктейлем с пирожными.</p>
ОК 09, ПК 2.1	<p style="text-align: center;">8 семестр Контрольная работа</p> <p><i>Задание 1. Перепишите предложения, используя страдательный залог.</i></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. Chefs cook pasta al dente before serving. <p>Правильные ответы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salmon fillets are grilled skin-side down. 2. Lamb shanks are braised in red wine. 3. Duck breasts are seared until crispy. 4. Sea bass is served with herb butter. 5. Pasta is cooked al dente before serving. <p><i>Задание 2. Преобразуйте данные предложения в повелительное наклонение.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The cook must wash all vegetables before peeling. 2. You should season the meat with salt and pepper before roasting. 3. The chef must skim the impurities from the broth regularly. 4. You are not allowed to use the same cutting board for raw poultry and vegetables. 5. The kitchen staff should preheat the oven to 180° C before baking. <p>Правильные ответы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wash all vegetables before peeling. 2. Season the meat with salt and pepper before roasting. 3. Skim the impurities from the broth regularly. 4. Do not use the same cutting board for raw poultry and vegetables.

5. Preheat the oven to 180°C before baking.

Задание 3. Заполните пропуски в тексте о кухонном оборудовании, используя слова: chef's knife, sauté pan, oven, blender, thermometer.

A professional kitchen is equipped with various essential tools. The (1) is used for chopping, slicing, and dicing ingredients. The (2) is ideal for frying, searing, and browning food. The (3) provides dry heat for baking bread, roasting meat, and gratins. The (4) is necessary for puréeing soups, sauces, and smoothies. The (5) ensures that meat and poultry reach a safe internal temperature.

Правильные ответы:

1. chef's knife
2. sauté pan
3. oven
4. blender
5. thermometer

Задание 4. Прочитайте текст о приготовлении рыбного бульона.

Fish stock is a flavorful liquid used as a base for soups, sauces, and risottos. It is typically made from well-washed fish bones, heads, fins, and skin. Non-oily fish such as cod, haddock, and halibut are recommended. Before cooking, the gills and eyes must be removed from the fish heads. The prepared ingredients are placed in a pot, covered with cold water, and quickly brought to a boil. As soon as it boils, it is important to skim off all the foam and excess fat that rises to the surface. Then aromatic vegetables - onions, carrots, and parsley root - are added. The heat is reduced and the stock is simmered gently for 50-60 minutes. After cooking, the stock is carefully strained through a fine-mesh sieve. For storage, it should be cooled quickly and kept refrigerated for up to 2 days.

Задание 4.1. Выберите правильный вариант ответа.

1. What fish parts are used to make fish stock?
 - A. Only fillets of salmon
 - B. Only whole fish
 - C. Fish bones, heads, fins, and skin
2. What must be removed from fish heads before cooking?
 - A. The scales
 - B. The gills and eyes
 - C. The tail
3. How long should fish stock simmer?
 - A. 20-30 minutes
 - B. 40-50 minutes
 - C. 50-60 minutes
4. What is the recommended storage time for fish stock in the refrigerator?
 - A. Up to 1 day
 - B. Up to 2 days
 - C. Up to 4 days
5. Which vegetables are added to the fish stock?
 - A. Potatoes and celery
 - B. Onions, carrots, and parsley root
 - C. Tomatoes and garlic

Правильные ответы: 1C, 2B, 3C, 4B, 5B.

Задание 4.2. Выполните письменный перевод текста (со словарём).

Перевод:

Рыбный бульон - это ароматная жидкость, используемая в качестве основы для супов, соусов и ризотто. Обычно его готовят из хорошо промытых рыбных костей, голов, плавников и кожи. Рекомендуется использовать нежирную рыбу, такую как треска, пикша и палтус. Перед приготовлением из рыбных голов необходимо удалить жабры и глаза. Подготовленные ингредиенты помещают в кастрюлю, заливают холодной водой и быстро доводят до кипения. Как только бульон закипит, важно снять всю пену и лишний жир, поднимающиеся на поверхность. Затем добавляют ароматические овощи - лук, морковь и корень петрушки. Нагрев уменьшают и варят бульон при слабом кипении 50-60 минут. После приготовления бульон аккуратно процеживают через мелкое сито. Для хранения его следует быстро охладить и держать в холодильнике до 2 дней.

Задание 5. Соотнесите термины с их определениями.

- | | |
|------------------|---|
| 1. stock | A. густой соус на основе светлого бульона и белой или золотистой мучной пассеровки |
| 2. roux | B. ароматный жидкий отвар из костей, рыбы или овощей - основа для супов и соусов |
| 3. mirepoix | C. термически обработанная смесь муки и жира для загущения соусов |
| 4. bouquet garni | D. овощная смесь из крупно нарезанных лука, моркови и сельдерея для ароматизации бульонов |
| 5. velouté | E. пучок сухих душистых трав, перевязанный нитью или завёрнутый в тканевый мешочек |

Правильные ответы: 1B, 2C, 3D, 4E, 5A.

Задание 6. Прочитайте инструкцию о подготовке курицы к жарке. Соотнесите действия на английском языке с их русскими эквивалентами.

- | | |
|--|--|
| 1. Remove the giblets from the cavity. | A. Промокните курицу насухо бумажными полотенцами. |
| 2. Rinse the chicken under cold water. | B. Удалите потроха из полости. |
| 3. Pat the chicken dry with paper towels. | C. Щедро приправьте солью и перцем. |
| 4. Season generously with salt and pepper. | D. Промойте курицу под холодной водой. |
| 5. Truss the legs with kitchen twine. | E. Свяжите ножки кулинарной нитью. |

Правильные ответы: 1B, 2D, 3A, 4C, 5E.

Задание 7. Прочитайте ежедневный контрольный список повара перед началом смены.

Daily Pre-Shift Checklist for a Cook

Put on a clean uniform and apron.

Wash hands thoroughly.

Check the temperature of refrigerators and freezers.

	<p>Review the prep list for the day. Collect all necessary tools and equipment. Set up the workstation with cutting boards and knives. Begin mise en place.</p> <p><i>Задание 7.1. Выберите правильный вариант ответа.</i></p> <p>1. What must you do immediately after washing your hands? A. Review the prep list. B. Check the temperature of refrigerators. C. Put on a clean uniform.</p> <p>2. What do you do after collecting all tools and equipment? A. Begin mise en place. B. Set up the workstation. C. Check the temperature.</p> <p>3. What is the last step in the checklist? A. Set up the workstation. B. Review the prep list. C. Begin mise en place.</p> <p>Правильные ответы: 1В, 2В, 3С.</p>
--	--

Критерии оценки зачета с оценкой:

«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

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

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора)	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 обучающихся в процессе освоения профессиональной деятельности.	Снижение утомляемости, повышение работоспособности и концентрации внимания на занятиях; формирование устойчивых привычек здорового образа жизни; уменьшение количества пропусков по болезни.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение в начале занятия краткой динамической разминки (2-3 минуты) для активизации кровообращения и снятия напряжения. 2. Чередование видов учебной деятельности (чтение, письмо, аудирование, говорение) с интервалом не более 10-15 минут. 3. Организация физкультминуток с комплексом упражнений для глаз, шеи, плечевого пояса через каждые 20 минут занятия. 4. Контроль посадки студентов и освещённости рабочих мест в соответствии с санитарными нормами. 5. Завершение занятия релаксационным упражнением (дыхательная гимнастика, визуализация) для снятия стресса.
2.	Пассов Е.И. Технология коммуникативного обучения	Создание условий для эффективного и естественного общения обучающихся на иностранном языке в процессе профессиональной деятельности, развитие межкультурной компетенции и уверенности в использовании языка в реальных жизненных ситуациях.	Сформированность умений вести диалог и переписку на профессиональные темы; способность применять иностранный язык как средство деловой коммуникации; повышение мотивации к изучению языка через практико-ориентированные задания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Постановка коммуникативной задачи. Постановка конкретной задачи, которая должна быть выполнена на иностранном языке (например, участие в переговорах, написание официального письма, презентация продукта). 2. Моделирование ситуации. Репетиция и проигрывание предполагаемого сценария общения в классе, разбиение на этапы, репетиция ролей участников. 3. Организация речевой активности. Участие студентов в диалогах, разговорах, дискуссиях на заранее установленные темы профессиональной деятельности. 4. Мониторинг и поддержка.

				<p>Постоянное наблюдение преподавателем за качеством общения, оказание поддержки и корректировка речевых ошибок в живой форме.</p> <p>5. Обсуждение и рефлексия.</p> <p>Совместный анализ проделанной работы, выявление удачных приемов и слабых сторон, постановка новых задач для дальнейшего совершенствования навыков общения.</p> <p>6. Практическое применение.</p> <p>Переход от упражнений в классе к реализации навыков в реальных профессиональных ситуациях (участие в стажировке, конференции, переговорах с партнерами).</p>
3.	<p>Полат Е.С.</p> <p>Информационно-коммуникационная технология</p>	<p>Интеграция информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в образовательный процесс для повышения эффективности обучения, доступности информации и улучшения качества подготовки обучающихся к профессиональной деятельности.</p>	<p>Сформированность умений использовать электронные словари, отраслевые базы данных, профессиональные интернет-ресурсы для поиска и перевода иноязычной технической документации; навыки создания презентаций, отчетов и ведения профессиональной переписки с использованием ИКТ.</p>	<p>1. Определение целей и задач.</p> <p>Преподаватель формирует перечень задач, решаемых с помощью ИКТ, исходя из потребностей профессиональной деятельности.</p> <p>2. Выбор инструментов и ресурсов. Подбор и внедрение доступных информационных средств: поисковые системы (Яндекс, Google), электронные библиотеки (Лань, Юрайт, book.ru), текстовые редакторы и табличные процессоры (MS Word, MS Excel, Яндекс Документы, Яндекс Таблицы), программы для создания презентаций (MS PowerPoint, Яндекс Презентации), системы дистанционного обучения (Moodle), платформы для вебинаров (Яндекс Телемост, VK Звонки).</p> <p>3. Организация учебного процесса.</p> <p>Организация теоретических и практических занятий с использованием ИКТ: создание презентаций, поиск информации в интернете и электронных библиотеках, участие в вебинарах и онлайн-дискуссиях, совместная работа над документами в облаке (Яндекс Документы, VK Документы).</p> <p>4. Мониторинг и оценка.</p> <p>Периодический мониторинг результатов работы</p>

				<p>обучающихся, оценка уровня освоения информационных технологий и достигнутых компетенций.</p> <p>5. Рефлексия и корректировка. Проведение самооценки и взаимооценки обучающимися 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>
4.	Бергман Дж., Сэмс А. Технология смешанного обучения, модель «перевернутый класс»	Оптимизация аудиторной работы за счет переноса усвоения теоретического материала на самостоятельную внеаудиторную работу, что позволяет преобразовать учебное время в пространство для активной познавательной деятельности: решения прикладных задач, проектной работы, коллегиального обсуждения и индивидуализированной поддержки обучающихся преподавателем.	Повышение уровня самостоятельности и ответственности обучающихся; углубленное освоение грамматического и лексического материала; развитие навыков анализа профессиональных текстов и инструкций; более эффективное использование аудиторного времени для отработки практических умений.	<p>1. Фаза самостоятельной подготовки (вне аудитории). Действие педагога: разработка и предоставление обучающимся пакета материалов для самостоятельного изучения (видеолекции, интерактивные презентации, тексты) с обязательным элементом первичного контроля (например, онлайн-тест или вопросы для самопроверки). Действие обучающегося: ознакомление с материалами в индивидуальном темпе, выполнение заданий на первичное усвоение и фиксация вопросов для последующего обсуждения.</p> <p>2. Фаза активной работы (в аудитории). Действие педагога: организация интерактивной деятельности на основе полученных знаний: – краткая диагностика понимания (например, быстрый опрос); – проведение дискуссий, решение кейсов, организация проектной работы в группах; – индивидуальная работа с обучающимися,</p>

				<p>консультации и фасилитация. Действие обучающегося: участие в практико-ориентированных видах деятельности, применение знаний для решения прикладных задач, работа над проектами. 3. Фаза рефлексии и углубления Действие педагога: анализ результатов работы, корректировка материалов для следующих занятий, предоставление дополнительных ресурсов для углубленного изучения. Действие обучающегося: завершение и оформление результатов деятельности, самоанализ достигнутых результатов.</p>
5.	Ленгделл Х. Кейс-технология	Формирование у обучающихся умения анализировать реальные жизненные и профессиональные ситуации, вырабатывать эффективные решения и применять теоретические знания на практике.	Сформированность умений решать ситуационные задачи профессиональной направленности на иностранном языке (например, составление отчета по наладке оборудования, действия в аварийной ситуации); развитие критического мышления и навыков принятия решений в условиях ограниченного времени.	<p>1. Выбор кейса. Преподаватель выбирает подходящую по тематике и сложности ситуацию из профессиональной деятельности, близкую к реальности, отражающую типичные проблемы и вызовы. 2. Ознакомление с ситуацией. Обучающиеся изучают предоставленный кейс, выясняют суть проблемы, анализируют исходные данные, оценивают возможные последствия и перспективы. 3. Индивидуальная или групповая работа. Обучающиеся выполняют индивидуальные задания либо работают группами, анализируя ситуацию, выдвигая гипотезы и предлагая решения. 4. Генерация идей и принятие решений. Проводится совместное обсуждение найденных решений, выдвижение альтернативных точек зрения, выработка согласованного плана действий. 5. Представление и защита решений. Обучающиеся презентуют свои идеи и предлагаемые меры, отвечают на вопросы коллег и преподавателя, защищают свои</p>

				<p>решения.</p> <p>6. Анализ и рефлексия. 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. Приобретенный опыт интегрируется в последующие этапы обучения и переносится на будущие профессиональные задачи.</p>
6.	Темпл Ч. Технология развития критического мышления	Формирование у обучающихся навыков критического осмысления полученной информации, анализа, сравнения, выдвижения собственных аргументов и независимого принятия взвешенных решений.	Сформированность умений анализировать иноязычные профессиональные тексты (технические инструкции, статьи) с целью выявления ключевой информации и оценки достоверности; способность аргументированно излагать свою точку зрения на иностранном языке в рамках профессиональных тем; готовность к самостоятельному поиску и критической оценке информации.	<p>1. Фаза «Вызов»: постановка проблемного вопроса, обсуждение того, что студенты уже знают по теме, приём «Верные/неверные утверждения».</p> <p>2. Фаза «Осмысление»: чтение текста по абзацам с вопросами преподавателя (о чём абзац, что значит это слово, что будет дальше); маркировка карандашом прямо в тексте (✓ - знаю, + - новое, ? - непонятно); составление краткого плана своими словами.</p> <p>3. Фаза «Рефлексия»: обсуждение главного, письменное резюме (3-5 предложений), заполнение простой таблицы «Знаю - Узнал - Хочу узнать», групповое обсуждение.</p>