

Приложение 19

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ  
(ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО  
ЗВЕНА)**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено на ПЦК преподавателей  
общеобразовательных дисциплин  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/М.В.Русских/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ. 03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:** Ситникова М.В. - преподаватель КОГПОБУ ОВСХК»

**Техническая экспертиза:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения предмета с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов. В содержании выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению предмета.

**Самоделькина З.Н. Председатель ПЦК преподавателей общеобразовательных дисциплин**

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей дисциплин экономики, права и сферы обслуживания**  
Протокол №        от        2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
(ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Локальных актов КОГПОБУ «ОВСХК»

## 1.2. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной формы обучения.

## 1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- учебная дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла;
- обязательной образовательной программы;

Общая трудоемкость учебной дисциплины: 196 час.

Обязательная часть программы: 160 час.

## 1.4. Цели, планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи.	- знать профессиональную и социальную сферу, в которой придется работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем данной сферы, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач.
ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиона-	- определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать по-	- знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информа-

нальной деятельности;	лучаемую информацию; выделять наиболее значимое; оценивать практическую значимость результатов поиска;	ции; формат оформления результатов поиска информации.
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	- Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	- Уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Знать психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности.
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Уметь излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	-Знать особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	-Уметь описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	- Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- Уметь использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными	- Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.

	для данной профессии (специальности).	
ОК9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Уметь применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	- Знать современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- Знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- Уметь выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	- Знать основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

**Формы и методы контроля и оценки результатов** обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональных компетенций.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Уметь обеспечивать наличие и хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для произ-	- Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); ме-

	<p>водства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>тоды контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>- Уметь контролировать и осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; уметь владеть техникой и контролировать работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответ-</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; правила</p>

	<p>ствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов;</p>	<p>охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностью заказа и сезонностью.</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, ре-</p>	<p>- Знать современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила</p>



	<p>гиональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в со-</p>	<p>- Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика ре-</p>

	<p>ответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p>	<p>-Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты.</p>	<p>-Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов.</p>

#### 1.5. личные результаты:

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания(дескрипторы)</p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве</p>	<p>ЛР 1</p>

<p>Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>ЛР 6</p>
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	<p>ЛР 7</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение</p>	<p>ЛР 8</p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественно-</p>	<p>ЛР 11</p>

го и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	
Проявляющий чувства патриотизма, любви и уважения к малой Родине, чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края	ЛР 13
Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 19
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 20
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 21
Проявляющий уважение к традициям колледжа, символике колледжа – герб, флаг, социальную активность, соблюдающий нормы и правила поведения, принятые в колледже	ЛР 22
Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ЛР 24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов по очной форме	Количество часов по заочной форме
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>164</b>	<b>164</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)</b>	<b>164</b>	<b>16</b>
в том числе:		
<b>Теоретическое обучение</b>		<b>4</b>
Практические занятия	164	12
Лабораторные занятия	-	
Курсовое проектирование	-	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>148</b>
Консультации	-	
Промежуточная аттестация	-	
<i>Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы и двух зачетов</i>		

### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

#### Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	Методы контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические занятия</b>	<b>18</b>		
<b>Вводно-коррективный курс</b>	Объяснение правил образования грамматических явлений.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Текущий контроль заданий.
	Личные, притяжательные местоимения.	2		
	Множественное число имен существительных. Артикли.	2		
	Исчисляемые, неисчисляемые существительные.	2		
	Числительные, меры веса, тара, упаковки.	2		Тесты текущего контроля по грамматике.
	Простые времена: Present Simple. Past Simple. Future Simple.	2		
	Оборот there is/are. Порядок слов в предложении.	2		
	Предлоги. Степени сравнения прилагательных.	2		
Тестирование по грамматике.	2	Грамматические тесты		
Заучивание правил, таблиц образования форм, местоимений, суффиксов, префиксов				

<b>Раздел 2. Профессиональная лексика. Профессиональная деятельность</b>		<b>122</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Иностранный язык- язык профессионального общения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	<b>Практические занятия</b>			
	1 Иностранный язык как средство общения в будущей профессии.	2		
	2 Английский язык в современном мире			
	Освоение новой лексики для чтения по теме. Выполнение лексических упражнений. Чтение текстов на тему «Почему люди изучают английский язык?», «Роль английского языка в эпоху глобализации» Обсуждение вопросов к текстам. Выполнение речевых действий по теме. Высказывание мнения по речевым опорам. Обучение монологической речи. Организация беседы о роли иностранных языков в мире	2 2 2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Контроль понимания чтения. Контроль монологической речи.
		2		
<b>Тема 2.2.</b> Моя будущая специальность	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1 Моя профессия- повар/ кондитер. Работа с текстами, диалогами. Режим работы ресторана, кафе. Рабочий день повара/кондитера.	4		Лексический тест
	2 Профессия официанта. Обязанности официанта. Рабочий день официанта. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. приглашения, выражение благодарности, извинения.	2		Контроль диалогической и монологической речи
	3 Повторение грамматики: Настоящее простое время- Present Simple. Неопределенные местоимения. Лексико-грамматические упражнения	2		Грамматические тесты
	4 Профессия бармена. Особенности профессии. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. Приглашения, выражение благодарности, извинения.	2		Лексический тест Опрос слов и выражений
Освоение новой лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение и обсуждение текстов о профессиях, контроль понимания прочитанного. Речевая деятельность в парах Освоение мини- диалогов. Практика устной речи. Обучение монологической и диалогической речи. Повторение грамматического материала: Present Simple. Неопределенные местоимения. Выполнение письменных				

	упражнений по грамматике. Выполнение тестовых работ.			
<b>Тема 2.3.</b> Магазины. Покупки.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	2	
	1 В супермаркете. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение грамматического материала: Будущее время Future Simple и структура to be going to...	5	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос лексики. Контроль диалогической речи. Грамматический тест
	2 На рынке. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение прошедшего времени Past Simple.	5		Письменная работа по грамматике.
	3 Разговорная практика. Диалоги «В супермаркете», «Поход за покупками», «На рынке», «Обсуждение плана покупок, составление списка покупок.» 4 Упаковки. Тара. Меры веса	3 1		Контроль диалогической речи по теме.
	Освоение новой лексики по теме, выполнение тренировочных речевых упражнений. Устный опрос лексики. Лексический тест. Повторение грамматического материала: Past Simple. Обучение устной речи и чтению с пониманием прочитанного. Выполнение послетекстовых заданий и лексико-грамматических упражнений. Разыгрывание ситуаций и ролей продавца и покупателя на тему «на рынке, в супермаркете»			
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>20</b>	2	
Продукты питания и характеристика блюд.	<b>Практические занятия</b>			
	1 Категории продуктов. Названия продуктов питания и блюд из них.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос Лексический тест
	2 Овощи, специи приправы. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.	2		
	3 Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Десерты из фруктов и ягод. Соки.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1,	Устный опрос. Лексический тест. Письменная работа по грамматике.
	4 Грамматика: Модальные глаголы и их эквиваленты.	2		
	5 Мясо, мясные продукты. Птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса птицы и дичи. Ку-	2		

	<p>ливарные характеристики.</p> <p>6 Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд.</p> <p>7 Молочные, крупяные и яичные продукты и блюда. Качественные характеристики. Грамматика: Предлоги. Союзы either...or, neither...nor.</p> <p>8 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики.</p> <p>9 Холодные и горячие супы. Кулинарные характеристики. Холодные и горячие напитки. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3</p>	<p>Контроль монологической и диалогической речи. Контроль чтения и понимания прочитанного</p> <p>Контроль письменных переводов.</p> <p>Составление и контроль технологических карт. Составление меню.</p>
	<p>Ознакомление с новой лексикой, выполнение тренировочных упражнений на закрепление лексики. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и извлечением нужной информации. Контроль чтения и понимания прочитанного и письменных переводов. Выполнение практических работ, лексико-грамматических упражнений, составление диалогов, технологических карт(рецептов), подготовка монологических сообщений и презентаций по теме.</p>			
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>10</b>		
	<b>Практические занятия</b>			
Сервировка стола	1 Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Новая лексика	3	<p>ОК 1-11</p> <p>ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24</p> <p>ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3</p>	Устный опрос слов
	2 Сервировка стола к завтраку. (английский и европейский завтраки)	2		Лексический диктант
	3 Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	2		Тест с пропусками
	4 Грамматика: Страдательный залог. Passive voice.	2		Защита проектов. Контроль монологической речи
	Освоение новой лексики. Устные и			



		письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Защита проекта по сервировке стола (рисунок и монолог по нему.) Контроль монологической речи			
<b>Тема 2.6.</b>		<b>Содержание учебного материала. Практические занятия</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	
Обслуживание	1	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (европейского, английского) Кулинарные характеристики блюд.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос слов Контроль письменных работ
	2	Разговорная практика. Диалоги.	2		Контроль диалогической речи
	3	Обед. Ланч. Составление меню обеда(ланча). Предложение блюд. Их кулинарные характеристики.	2		Практическая работа по грамматике
	4	Грамматика: Причастие настоящего времени. Группа времен Continuous.	2		Контроль диалогов
	5	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Ланч в специализированном кафе».	2		Контроль письменных работ
	6	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Рецепты.	2		Контроль чтения и понимания прочитанного
	7	Заказ ужина в номер. Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: приветствия при встрече гостей, извинения, благодарности, проводы гостей. Грамматика: глаголы shall, will и их множественность. Использование речевых оборотов Would you like...?/ I'd like../ I'd prefer.../ I'd rather .... и др. Повторение и закрепление грамматического материала. Контрольная работа «Сервировка стола и обслуживание»	2		Контрольная работа ««Сервировка стола обслуживания»»
		Освоение новой лексики. Устные и письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Обучение монологической и диалогической речи. Составление меню. Контроль устной речи и чтения. Выполне-		2	

	ние контрольной работы «Сервировка стола и обслуживание» <b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание учебного материала. Практические занятия</b>	<b>18</b>	2	
Кухни народов мира.	1 Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1	Чтение с извлечением информации
	2 Местоимения each, every, all, everything, everywhere, other/ another, one/ones	2		Письменная Работа по грамматике
	3 Что едят в Англии? Традиционные английские блюда. Их кулинарные характеристики.	2		Составление монолога и его контроль
	4 Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме.	2		Контроль диалогической речи.
	5 Американская и немецкая кухни. Их кулинарные характеристики.	2		Контроль понимания текста
	6 Итальянская и скандинавская кухни. Диалоги и ситуации по теме. Грамматика: Времена группы Perfect. Многозначность глаголов to be, to have	2		Практическая работа по грамматике
	7 Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона для туристов. Ситуации и диалоги по теме.	2		Письменная работа «Составление меню»
	8 Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	2		Контроль письменных переводов
	9 Составление меню дневного рациона. Грамматика: Герундий. Инфинитивные обороты.	2		Практическая работа по грамматике
	Освоение новой лексики по теме. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и с извлечением нужной информации. Контроль чтения и понимания прочитанного. Контроль письменных переводов, ответы на вопросы. Выполнение практической работы по грамматике. Составление и заучивание диалогов. Разыгрывание ситуаций. Контроль диалогической ре-			

	чи. По теме. Защита проекта «Составление рецептов приготовления блюд.»				
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические занятия</b>	<b>8</b>			
Кулинария выпечки.	1	Виды теста. Рецепты. (дрожжевое, бездрожжевое, сдобное, пресное, жидкое, заварное, опара, безопарное и др.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос слов
	2	Изделия из теста. Сладкие булочки, пирожки, лепешки, слоеные пироги, запеканки, коржи для тортов, заварные пудинги, кексы, торты, пирожные, яблочный пирог, рыбный пирог, ватрушки, куличи и др. Рецепты.			4
	3	Грамматика: Числительные, дробные числительные. Меры веса. Профессиональные глаголы (выпекать, добавлять, смазывать, посыпать и др.)	2		Практическая работа по грамматике
		Освоение лексики. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение мер веса, числительных, профессиональных глаголов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, лексического теста. Чтение и составление рецептов изделий из теста		2	
<b>Тема 2.9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	2		
Способы приготовления пищи. Технологическое оборудование. Обозначение меры, веса, тары продуктов.	1	Способы приготовления пищи: варка, обжаривание, запекание, тушение, маринование и др. Новые слова. Профессиональные глаголы, обозначающие способы приготовления пищи. Блюда, которые можно приготовить с помощью этих способов. Описание блюд.	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4	Устный опрос лексики Лексический тест
	2	Технологическое оборудование, приборы, гаджеты, применяемые на предприятиях питания. Новые слова, обозначающие предметы оборудования: жарочные шкафы, столы с подогревом, холодильники и др. Инструкции по применению. Чтение и перевод инструкций кухонного оборудования.			3
	3	Английские обозначения меры, веса, тары продуктов (коробка конфет, банка консервов, фунт колбасы и др.	3		Контроль диало-

		Новая лексика. Диалоги «В магазине» с использованием названий меры, веса, тары продуктов.			гов. Лексические тесты
		Освоение лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение профессиональных глаголов. Выполнение лексикограмматических упражнений, лексического теста. Чтение, перевод инструкций и составление рецептов с описанием способов приготовления пищи.			
<b>Тема 2.10.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
		<b>Практические занятия</b>			
Здоровое питание	1	Здоровое питание. Диеты и калории. Витамины. Новая лексика.	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос лексики. Лексический тест.
	2	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство- за и против. Новая лексика.	4		Контроль составленных рецептов
		Освоение лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение профессиональных глаголов. Выполнение лексикограмматических упражнений, лексического теста. Чтение, перевод и составление рецептов диетических блюд.			
<b>Раздел 3. Деловой английский</b>			<b>24</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Виды предприятий общественного питания в России		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	
	1	<b>Практические занятия</b> Характеристика основных предприятий общественного питания в России: 1. столовая 2. ресторан 3. буфет, кафетерий 4. кулинария 5. кафе Особенности каждого предприятия. Обсуждение.	6		Контроль понимания прочитанного
	2	Посетители. Особенности обслуживания. Предлагаемая еда. Чтение коротких текстов, контроль понимания.	4		Контроль понимания прочитанного

	Освоение лексики по теме. Выполнение тренировочных вопросо-ответных упражнений на закрепление лексики.			Лексический тест
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>		
Деловое общение.	<p><i>Речевая деятельность по тема</i></p> <p>1.Правила ведения делового разговора.</p> <p>2.Устройство на работу. (Соискание на должность.)</p> <p>3.Персонал компании. Структура управления компанией.</p> <p>Штат сотрудников ресторана:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Управляющий производством (Production Manager)</li> <li>- Шеф-повар(Head chef)</li> <li>-Повара(Cooks)</li> <li>-Старший официант-метрлотель (Head waiter)</li> <li>- Официанты (Waiters)</li> <li>- Рабочие кухни. (Kitchen workers)</li> <li>- Кондитер (Pastry-Chef)</li> </ul> <p>4. Деловое письмо.</p> <p>5. Договор.</p> <p><i>Письменная речь по темам:</i></p> <p>6.Резюме.</p>	<p>12</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-11</p> <p>ЛР 1, 2,</p> <p>4, 6, 7, 8,</p> <p>11, 13,</p> <p>17, 19,</p> <p>20, 21,</p> <p>22, 24</p> <p>ПК 1.1,</p> <p>1.3, 2.4,</p> <p>3.6, 4.2,</p> <p>4.3</p>	<p>Контроль монологической речи</p> <p>Контроль письменных работ</p>
	<p>Овладение образцами деловой лексики. Тренировочные вопросо-ответные упражнения. Чтение текста Выполнение послетекстовых заданий и упражнений Разбор структуры персонала ресторана. Обязанности персонала. Обучение монологической речи. Составление рассказа о структуре персонала и его обязанностях. Написание резюме. Разбор структуры делового письма. Чтение образцов делового письма. Перевод деловых писем. Разбор структуры делового письма. Чтение и перевод образцов договоров.</p> <p>Зачет.</p>			Зачет по курсу
	<b>Итого:</b>	<b>164</b>		

### 2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения	Методы контроля
-----------------------------	---	-------------	------------------	-----------------

1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>		
<b>Вводно-коррективный курс</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>		
	Объяснение правил образования грамматических явлений.			
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Конспект, диктант
	Личные, притяжательные местоимения.	2		
	Множественное число имен существительных. Артикли.	2		
	Исчисляемые, неисчисляемые существительные.	2		
	Числительные, меры веса, тара, упаковки.	2		
	Простые времена: Present Simple. Past Simple. Future Simple.	2		
	Оборот there is/are. Порядок слов в предложении.	2		
Предлоги. Степени сравнения прилагательных.	2			
Тестирование по грамматике.	2			
Заучивание правил, таблиц образования форм, местоимений, суффиксов, префиксов				
<b>Раздел 2. Профессиональная лексика. Профессиональная деятельность</b>		<b>122</b>		
<b>Тема 2.1. Иностранный язык- язык профессионального общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1   Иностранный язык как средство общения в будущей профессии.	2		
	2   Английский язык в современном мире	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос
	Освоение новой лексики для чтения по теме.	2		
	Выполнение лексических упражнений.	2		
	Чтение текстов на тему «Почему люди изучают английский язык?», «Роль английского языка в эпоху глобализации»			
	Обсуждение вопросов к текстам.			
	Выполнение речевых действий по теме.			
Высказывание мнения по речевым опорам.				
Обучение монологической речи.	2			
Организация беседы о роли иностранных языков в мире				
<b>Тема 2.2. Моя будущая специальность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1   Моя профессия- повар/ кондитер. Работа с текстами, диалогами. Режим работы ресторана, кафе. Рабочий день повара/кондитера.	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19,	Письменная работа
2   Профессия официанта. Обязанности официанта. Рабочий день официанта.	4			

	Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. приглашения, выражение благодарности, извинения.		20, 21, 22, 24	
	3 Повторение грамматики: Настоящее простое время- Present Simple. Неопределенные местоимения. Лексико-грамматические упражнения	2		
	4 Профессия бармена. Особенности профессии. Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече гостей. Приглашения, выражение благодарности, извинения.	2		
	Освоение новой лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение и обсуждение текстов о профессиях, контроль понимания прочитанного. Речевая деятельность в парах Освоение мини- диалогов. Практика устной речи. Обучение монологической и диалогической речи. Повторение грамматического материала: Present Simple. Неопределенные местоимения. Выполнение письменных упражнений по грамматике. Выполнение тестовых работа			
<b>Тема 2. 3.</b> Магазины. Покупки.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>		
	1 В супермаркете. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение грамматического материала: Будущее время Future Simple и структура to be going to...	5		
	2 На рынке. Работа с текстом, диалогами. Освоение лексики по теме. Обучение диалогу с продавцом и покупателем. Повторение прошедшего времени Past Simple.	5	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Устный опрос
	3 Разговорная практика. Диалоги «В супермаркете», «Поход за покупками», «На рынке», «Обсуждение плана покупок, составление списка покупок.»	3		
	4 Упаковки. Тара. Меры веса	1		
	Освоение новой лексики по теме, выполнение тренировочных речевых упражнений. Устный опрос лексики. Лексический тест. Повторение грамматического материала: Past Simple. Обучение устной речи и чтению с пониманием прочитанного. Выполнение послетекстовых заданий и лексико-грамматических упражнений.			

	Разыгрывание ситуаций и ролей продавца и покупателя на тему «на рынке, в супермаркете»			
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	
Продукты питания и характеристика блюд.	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>		
	1 Категории продуктов. Названия продуктов питания и блюд из них. 2 Овощи, специи приправы. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24	Реферат, защита реферата
	3 <b>Самостоятельная работа</b> Фрукты, ягоды. Качественные характеристики. Десерты из фруктов и ягод. 4 Соки. Грамматика: Модальные глаголы и их эквиваленты. 5 Мясо, мясные продукты. Птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса птицы и дичи. Кулинарные характеристики. 6 Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики. Разговорная практика. Диалоги по предложению вторых мясных и рыбных блюд. 7 Молочные, крупяные и яичные продукты и блюда. Качественные характеристики. Грамматика: Предлоги. Союзы either ...or, neither.nor. 8 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные и кулинарные характеристики. 9 Холодные и горячие супы. Кулинарные характеристики. Холодные и горячие напитки. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам. Этикет.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	
	Ознакомление с новой лексикой, выполнение тренировочных упражнений на закрепление лексики. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и извлечением нужной информации. Контроль чтения и понимания прочитанного и письменных переводов. Выполнение практических работ, лексико-грамматических упражнений, составление диалогов, технологических карт(рецептов), подготовка монологических сообщений и			



		презентаций по теме.			
<b>Тема 2.5.</b>		<b>Содержание учебного материала.</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>		
Сервировка стола	1	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Новая лексика	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Чтение текста, извлечение заданного отрывка
	2	Сервировка стола к завтраку. (английский и европейский завтраки)	2		
	3	Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.	2		
	4	Грамматика: Страдательный залог. Passive voice.	2		
		Освоение новой лексики. Устные и письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Защита проекта по сервировке стола (рисунок и монолог по нему.) Контроль монологической речи.			
<b>Тема 2.6.</b>		<b>Содержание учебного материала.</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>16</b>		
Обслуживание	1	Завтрак. Составление и предложение меню завтрака (европейского, английского) Кулинарные характеристики блюд.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Чтение текста, извлечение заданного отрывка
	2	Разговорная практика. Диалоги:	2		
	3	Обед. Ланч. Составление меню обеда(ланча). Предложение блюд. Их кулинарные характеристики.	2		
	4	Грамматика: Причастие настоящего времени. Группа времен Continuous.	2		Конспект
	5	Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд», «Ланч в специализированном кафе».	2		Контроль диалогов
	6	Ужин. Составление и предложение меню для ужина. Кулинарные характеристики блюд. Рецепты.	2		Контроль письменных работ
	7	Заказ ужина в номер. Деньги. Расчет с посетителем. Речевой этикет: приветствия при встрече гостей, извинения, благодарности, проводы гостей. Грамматика: глаголы shall, will и их множественность. Использование речевых оборотов Would you like...?/ I'd like../ I'd prefer.../ I'd rather .... и др. Повторение и закрепление грамматического материала.	2		Контроль чтения и понимания прочитанного  Тест «Сервировка стола об-

	Контрольная работа «Сервировка стола и обслуживание»	2		служивание»
	Освоение новой лексики. Устные и письменные тренировочные упражнения на закрепление лексики. Чтение текстов и выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Выполнение письменных работ по грамматике. Обучение монологической и диалогической речи. Составление меню. Контроль устной речи и чтения. Выполнение контрольной работы «Сервировка стола и обслуживание»			
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>	2	
Кухни народов мира.	1 Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд.	2		Чтение с извлечением информации
	2 Местоимения each, every, all, everything, everywhere, other/ another, one/ones	2		Конспект
	3 Что едят в Англии? Традиционные английские блюда. Их кулинарные характеристики.	2		Составление монолога и его контроль
	4 Национальные напитки. Чай по-английски. Диалоги и ситуации по теме.	2		Контроль диалогической речи.
	5 <b>Практическая работа:</b> Американская немецкая кухни. Их кулинарные характеристики.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19,	Контроль понимания текста
	6 Итальянская и скандинавская кухни. Диалоги и ситуации по теме. Грамматика: Времена группы Perfect. Многозначность глаголов to be, to have	2	20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4	Практическая работа по грамматике
	7 <b>Практическая работа:</b> Французская кухня. Особенности питания французов. Меню дневного рациона для туристов. Ситуации и диалоги по теме.	2		Письменная работа «Составление меню»
	8 Восточная кухня. Особенности питания китайцев, корейцев, японцев, жителей Ближнего Востока.	2		Конспект
	9 Составление меню дневного рациона. . Грамматика: Герундий. Инфинитивные обороты.	2		Практическая работа по грамматике

		Освоение новой лексики по теме. Чтение профессиональных текстов с полным пониманием и с извлечением нужной информации. Контроль чтения и понимания прочитанного. Контроль письменных переводов, ответы на вопросы. Выполнение практической работы по грамматике. Составление и заучивание диалогов. Разыгрывание ситуаций. Контроль диалогической речи. По теме. Защита проекта «Составление рецептов приготовления блюд.»			
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>		
Кулинария выпечки	1	Виды теста. Рецепты. (дрожжевое, бездрожжевое, сдобное, пресное, жидкое, заварное, опара, безопарное и др.	2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Заполнение словаря
	2	Изделия из теста. Сладкие булочки, пирожки, лепешки, слоеные пироги, запеканки, коржи для тортов, заварные пудинги, кексы, торты, пирожные, яблочный пирог, рыбный пирог, ватрушки, куличи и др. Рецепты.	4		
	3	Грамматика: Числительные, дробные числительные. Меры веса. Профессиональные глаголы (выпекать, добавлять, смазывать, посыпать и др.)	2		
	<b>Практические занятия</b> Освоение лексики. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение мер веса, числительных, профессиональных глаголов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, лексического теста. Чтение и составление рецептов изделий из теста.		<b>8</b>		
<b>Тема 2.9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>		
Способы приготовления пищи. Технологическое оборудование. Обозначение меры, веса, тары продуктов.	1	Способы приготовления пищи: варка, обжаривание, запекание, тушение, маринование и др. Новые слова. Профессиональные глаголы, обозначающие способы приготовления пищи. Блюда, которые можно приготовить с помощью этих способов. Описание блюд.	4		Лексический тест
	2	Технологическое оборудование,	3		Письменные

		приборы, гаджеты, применяемые на предприятиях питания. Новые слова, обозначающие предметы оборудования: жарочные шкафы, столы с подогревом, холодильники и др. Инструкции по применению. Чтение и перевод инструкций кухонного оборудования.			переводы инструкций
	3	Английские обозначения меры, веса, тары продуктов (коробка конфет, банка консервов, фунт колбасы и др. Новая лексика. Диалоги «В магазине» с использованием названий меры, веса, тары продуктов.	3		Лексические тесты
		Освоение лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение профессиональных глаголов. Выполнение лексикограмматических упражнений, лексического теста. Чтение, перевод инструкций и составление рецептов с описанием способов приготовления пищи.			
<b>Тема 2.10.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>		
Здоровое питание	1	Здоровое питание. Диеты и калории. Витамины. Новая лексика.	4	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Устный опрос лексики.
	2	Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Вегетарианство- за и против. Новая лексика.	4		Контроль составленных рецептов
		Освоение лексики по теме. Тренировочные упражнения на закрепление лексики. Освоение профессиональных глаголов. Выполнение лексикограмматических упражнений, лексического теста. Чтение, перевод и составление рецептов диетических блюд.			
<b>Раздел 3. Деловой английский</b>			<b>24</b>		
<b>Тема 3.1.</b>	<b>1</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>		

Виды предприятий общественного питания в России	Характеристика основных предприятий общественного питания в России: 6. столовая 7. ресторан 8. буфет, кафетерий 9. кулинария 10. кафе Особенности каждого предприятия. Обсуждение.	6	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4,	Контроль понимания прочитанного
	2 <b>Самостоятельная работа</b> Посетители. Особенности обслуживания. Предлагаемая еда. Чтение коротких текстов, контроль понимания.	4	3.6, 4.2, 4.3	Контроль понимания прочитанного
	Освоение лексики по теме. Выполнение тренировочных вопросо-ответных упражнений на закрепление лексики.			
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>		
Деловое общение.	<i>Речевая деятельность по тема</i> 1. Правила ведения делового разговора. 2. Устройство на работу. (Соискание на должность.) 3. Персонал компании. Структура управления компанией. Штат сотрудников ресторана: - Управляющий производством (Production Manager) - Шеф-повар (Head chef) - Повара (Cooks) - Старший официант-метрдотель (Head waiter) - Официанты (Waiters) - Рабочие кухни. (Kitchen workers) - Кондитер (Pastry-Chef) 4. Деловое письмо. 5. Договор. <i>Письменная речь по темам:</i> 6. Резюме.	12 2 2 4 2 2 2	ОК 1-11 ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 17, 19, 20, 21, 22, 24 ПК 1.1, 1.3, 2.4, 3.6, 4.2, 4.3	Контроль монологической речи Контроль письменных работ

	<p>Овладение образцами деловой лексики. Тренировочные вопросо-ответные упражнения. Чтение текста. Выполнение послетекстовых заданий и упражнений. Разбор структуры персонала ресторана. Обязанности персонала. Обучение монологической речи. Составление рассказа о структуре персонала и его обязанностях. Написание резюме. Разбор структуры делового письма. Чтение образцов делового письма. Перевод деловых писем. Разбор структуры делового письма. Чтение и перевод образцов договоров.</p> <p>Зачет.</p>			Зачет по курсу
	<b>Итого:</b>	<b>164</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии

##### 1. Технология развивающего обучения

опирается на идею о том, что для того, чтобы ускорить развитие обучающегося, необходимо повысить качество образовательного процесса. Принцип обучения на повышенном уровне трудности заключается не в увеличении нагрузки, а в проявлении и развитии духовного потенциала. Принцип стимуляции рефлексии – осознания и осмысления способов учебной деятельности.

##### 2. Интерактивные технологии обучения, основанные на стратегии обучения в сотрудничестве.

Они используют личностно-ориентированный подход и способствуют созданию благоприятной атмосферы на уроке, повышают интерес к предмету и развивают стремление к практическому использованию иностранного языка. Стратегия обучения в сотрудничестве- это деятельность через общение и сотрудничество. Цель- создание условий для активной и продуктивной совместной учебной деятельности обучаемых в различных учебных ситуациях. Это стратегии-

- ✓ “Learning together”( Учимся вместе);
- ✓ “Jigsaw” (Пила);

“Student Team Learning”) - Обучение в команде)

3.Игровые технологии. Ролевые игры с проигрыванием ситуаций.

#### 3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Реализация программы дисциплины «Иностранный язык» требует наличия кабинета.

##### Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочное место учителя: учительский стол;
2. Посадочные места для обучающихся: 30 мест;
3. Классная доска;
4. Шкаф для хранения учебных материалов;
5. Комплект учебно-наглядных пособий и дидактических материалов;
6. Стенды по грамматике и по страноведению;

##### Технические средства обучения:

7. Проектор;
8. Компьютер;
9. Экран;

#### 3.3. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Щербакова Н.И.,Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.-М.: Академия, 2017
2. Колесникова Н.Н. Английский язык для менеджеров= English for managers: Учеб.- М.: Академия, 2016
3. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания.- Рн/Д: Феникс, 2013

## Интернет-ресурсы

1. [www.study.ru](http://www.study.ru)
2. [www.homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru)
3. [www.learn-english.ru](http://www.learn-english.ru)
4. [www.english-easy.ru](http://www.english-easy.ru)
5. The Free Encyclopedia “Wikipedia” ([www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org))\



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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

<b>Результаты обучения</b> (шифр компетенции либо формулировки конкретных навыков, знаний, умений)	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <p><b>Аудирование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</li><li>- Извлекать необходимую информацию.</li><li>- Отделять объективную информацию от субъективной.</li><li>- Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</li><li>- Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</li><li>- Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.</li></ul> <p><b>Говорение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- монологическая речь</li><li>-Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</li><li>-Делать подготовленное сообщение различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приво-</li></ul>	<p><b>Оценка «отлично»</b> ставится если: теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p><b>Оценка «хорошо»</b> ставится, если: - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если: Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалов в основном сформированы. Большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, но некоторые из них содержат ошибки.</p>	<p>Тестирование на понимание прослушанного текста.</p> <p>Выполнение заданий по аудированию.</p> <p>Контроль монологической речи (подготовленных сообщений по темам, пересказа текстов)</p>

дить аргументацию и делать заключения  
диалогическая речь:

-Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.

- Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.

- Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.

- Проводить интервью на заданную тему.

-Запрашивать необходимую информацию.

- Задавать вопросы, пользоваться переспросами.

**Чтение:**

**просмотровое**

- Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным.

- Определять его главную мысль.

**поисковое**

- Быстро находить в тексте конкретную информацию (факты, характеристики, цифровые показатели)

- Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.

изучающее

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если:

Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Контроль диалогической речи (подготовленных диалогов, полилогов)

Контроль общего понимания прочитанного  
Тесты по чтению

Контроль поискового чтения. Тесты множественного выбора.

Контроль полного понимания текстов с помощью вопросов.

Тесты множественного вы-

- максимально полно и точно понимать всю содержащуюся информацию в тексте, в том числе и с помощью словаря и критически ее осмысливать

- самостоятельно преодолевать затруднения в понимании текста.

**Письмо:**

- Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать выводы.

- Выразить и обосновать свою точку зрения.

- Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста.

- Составлять резюме.

- Составлять рекламные объявления.

- Составлять несложные рецепты приготовления блюд.

- Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.

- Составлять план устного выступления.

- Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.

- Готовить текст презентации с использованием технических средств.

**Специальные умения:**

- Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

**лексика**

- Лексику в зависимости от коммуникативного

бора. Тесты на заполнение пропусков.

Контроль письменных переводов с английского.

Диктанты по орфографии английских слов.

Написание эссе.

Письменные составления рецептов.

Написание резюме

Правильное использование словарей.

Лексические диктанты.

Устный опрос новых слов. Текущий контроль речевой деятельности с использованием употребления новых слов на уроке.

намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.

- Сочетания слова в синтагмах и предложениях.

- Служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте

-Значения и грамматическую функцию слов

- Синонимы, антонимы.

- сходные по написанию и звучанию слова.

-Аббревиатуры.

грамматика:

- Основные различия систем английского и русского языков:

-наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.);

-различия в общих для обоих языков грамматических явлениях.

- Грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).

- Основные морфологические формы и синтаксические конструкции.

- Структуру простого и сложного предложения.

#### **орфография**

- Правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.

- Правила орфографии и пунктуации в речи.

- Основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов англий-

Практические работы по грамматике.

Проверочные работы по грамматике.

Тесты множественного выбора.

Тесты с заполнением пропусков правильным грамматическим явлением.

Контроль заученных таблиц и правил спряжения глаголов в разных временах

Контроль знания суффиксов, префиксов и окончаний в английском языке тестами  
Контрольная работа

Орфографические диктанты.

Артикуляционные упражнения на произношение английских звуков

Аудирование аутентичных упражнений на произношение, повторение за диктором.

<p>ского языка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Написание и перенос слов</li> </ul> <p><b>произношение</b></p> <p>Международный фонетический алфавит.</p> <p>-</p> <p>Технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; типы слогов.</li> <li>- Ударения в словах и фразах.</li> <li>- Ритмико-интонационные особенности различных типов предложений.</li> </ul>		
---	--	--

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса</li> <li>- Уметь осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</li> </ul>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Знать ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> <li>- Уметь сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> </ul>