

Приложение 2.2.7
к ООП ППКРС
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Е.И. Мысова
«7» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Профиль подготовки: естественнонаучный

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Юрченко Т.А., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной дисциплины рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «14» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ¹	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10	Общие умения: ОУ1 - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; ОУ2 - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; ОУ3 - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;	31 - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; 32 - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 33 - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; 34 - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; 35 - безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; 36 - имя существительное: его основные функции в предложении; имена
	Диалогическая речь: УДР1 - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; УДР2 - осуществлять запрос и обобщение информации; УДР3 - обращаться за разъяснениями; УДР4 - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; УДР5 - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); УДР6 - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); УДР7 - завершать общение;	

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	Монологическая речь: УМР1 - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; УМР2 - кратко передавать содержание полученной информации; УМР3 - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; 37 - артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; 38 - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; 39 - наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; 310 - количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; 311 - глагол, понятие глагола связки; 312 - образование и употребление глаголов Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
	Письменная речь: УПР - Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; УПР - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.	
	Аудирование, понимать: УА1 - основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; УА - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; УА - отделять главную информацию от второстепенной; УА - выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.	
	Чтение: УЧ - извлекать необходимую, интересующую информацию; УЧ - отделять главную информацию от второстепенной; УЧ - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	

Общие компетенции

ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
-------	--	--

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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	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

	знакомые или профессиональные темы	интересующие направленности
--	------------------------------------	-----------------------------

Личностные результаты воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом РФ	
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта РФ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
практические занятия	34
самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план

Наименование разделов/тем	Вид учебной работы				Всего часов
	ТО	ПЗ	СР	КР	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		10			10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала		4			4
Тема 3. Составление меню. Названия блюд		4			4
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование		2			2
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда		2			2
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане		4			4
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов		2			2
Тема 8. Организация работы официанта и бармена		2			2
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд		4			4
Дифференцированный зачёт	-			2	2
Всего		34		2	36

2.3. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Практические занятия Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	10	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 У1 – 6, 31- 7

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Практические занятия Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 У1 – 6, 31- 7
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Практические занятия Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 У1 – 6, 31- 7
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Практические занятия Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 У1 – 6, 31- 7
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Практические занятия Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 У1 – 6, 31- 7
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Практические занятия Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	4	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Практические занятия Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 У1 – 6, 31- 7
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Практические занятия Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Практические занятия Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	4	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 У1 – 6, 31- 7
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания - English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. СПО / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО / А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. [Краснопёрова, Ю.В. Теоретическая грамматика английского языка: учебно-методическое пособие для СПО / Ю.В. Краснопёрова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>](#)
4. [Кузнецова, Т.С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>](#)

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А.В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-09871-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764>

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений /Ю.Б.Голицынский.– Санкт-Петербург:Каро,2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б. Мазурина. – Москва: Проспект, 2021.– 104 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По учебной дисциплине предусмотрено выполнение практических заданий, по результату которых заполняется отчет. Данные виды работ, обучающихся направлены на формирование профессиональных компетенций по профессии Повар, кондитер. Знания и умения контролируются при выполнении контрольной работы, решении тестов, решении практических ситуационных задач, и заканчивается курс дифференцированным зачётом.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы техникум применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Методы преподавания, реализуемые на уроках, соответствуют теории развивающего обучения.

3.4 Кадровое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие высшее экономическое образование. Педагог техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагог каждые 3 года проходит повышение квалификации на пищевом предприятии, со сдачей квалификационного экзамена на предприятии. Педагог имеет категорию соответствия занимаемой должности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса;

		-тестирования; диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикл: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикла; употребление существительных без артикла; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Общие умения: – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь:	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).	

– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	
Письменная речь – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию Чтение:	Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.	

– извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	
--	---	--

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дифференцированный зачет

Время выполнения 90 минут.

Задания:

- 1) Прочитайте и переведите текст письменно
- 2) Выполните после текстовые упражнения
- 3) Составить словарь профессиональных терминов 10 слов и выражений

Рекомендации по выполнению задания по чтению и переводу текста профессиональной направленности.

Этапы работы:

1. Полностью прочитать текст и уяснить его смысл.
2. Повторно прочитать текст с использованием рабочих источников информации.
3. Сделать черновой перевод, работая последовательно над логически выделенными частями текста.
4. Отредактировать получившийся текст, обращая внимание на смысл, стиль, единообразие и логику изложения.

Выполняя технический перевод, стоит помнить, что:

- если мысль можно выразить по-разному, надо выбирать самый простой и лаконичный вариант;
- с заголовком следует работать в последнюю очередь, ведь в нем заключена суть текста;
- названиям и терминам необходим строгий, однозначный перевод.

Критерии оценивания чтения:

При оценке чтения учитываются следующие критерии:

- свободное чтение вслух;
- соблюдение правил чтения;
- умение выделить опорные смысловые блоки в отрывке;
- выделения логических связей в отрывке;
- соблюдение интонационного рисунка, свойственного иностранному языку.

За каждый из критериев 1 балл. Итого 5 баллов.

Критерии оценивания письменного перевода

Письменный перевод оригинального специализированного текста с иностранного языка на родной является эффективным способом контроля полноты и точности понимания.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- научный стиль перевода;
- точность и эквивалентность перевода;

- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

- 5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;
- 4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;
- 3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;

Пред просмотр страницы №2

- 2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

Критерии оценивания после текстового задания:

3балла – выполнено 90 - 100% от всего задания 2 балла – выполнено 80 - 90% от всего задания

1 балл – выполнено 70 - 80% от всего задания 0 баллов - выполнено меньше 70%

Критерии оценивания лексического задания:

Каждый термин оценивается в 1 балл, макс. количество баллов – 10.

Общее оценивание

По заключению проведения испытания количество баллов выставляется с учетом вышеперечисленных критериев и выводится средний балл по 4-х балльной системе:

21 - 23 баллов – "отлично" 17 - 20 баллов – "хорошо" 13 - 16 баллов – "удовлетворительно"

Ниже 12 баллов – "неудовлетворительно"

Вариант 1.

Прочитайте и переведите текст, выполните задания.

The Greeks have Mediterranean eating habits with a diet of fresh fruit, vegetables, meat, fish, cheese and olive oil. The herbs and spices used are oregano, mint, garlic, onion, dill and bay leaves. Lunch is the main meal with meze, traditional Greek starters like grilled octopus, olives, aubergine or goat's cheese salad. Food is usually served with bread and dips such as taramosalata, made of fish roe, or tzatziki, made of yoghurt and cucumber and accompanied with a glass of red wine. This is followed by main courses such as moussaka, made with aubergines, lamb and cheese, or souvlaki, skewered meat cooked in a traditional way, grilled on an open fire. Other cooking techniques include frying, sauteing, boiling, baking and roasting.

Заполните таблицу

Factfile on _____ food.

Typical meal: meze, dips, bread and a main course.

Spices/souces/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: skewered meat, grilled on an open fire.

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: _____

Вариант 2.

Прочитайте и переведите текст.

Mexicans love to eat together. Traditional Mexican cuisine is hot and spicy, with chilli and garlic and herbs like oregano. A central ingredient is corn to make tortilla, a type of flatbread. Tortillas

can be fried and filled with meat, fish, vegetables, beans and cheese to make enchiladas. They are often served with a spicy tomato sauce called salsa, sour cream, or an avocado dip called guacamole. Mexicans also eat a lot of rice and sweet potatoes and it is the birthplace of chocolate! Mexican beers and fresh fruit juices are popular drinks. Cooking methods include grilling, frying and boiling, but they also have a more traditional technique of slow cooking marinated meat over an open fire known as barbacoa. It is easy to see where the word 'barbecue' came from.

Заполните таблицу.

Factfile on _____ food.

Typical meal: _____

Spices/souces/dips: _____

Traditional cooking technique/pot: barbacoa.

Habits and customs: _____

Typical dishes: enchilada.

Typical drinks: _____

Вариант 3.

Прочитайте и переведите текст.

Chinese cuisine is popular and varied, reflecting China's different regions. A typical Chinese meal includes several dishes, with a balance of meat, fish or tofu, combined with vegetables and served with rice or noodles. Tasty sauces like soy, oyster or yellow bean and a combination of spices such as ginger, garlic, cloves and peppers, create unique flavors. Meals usually end with a cup of green tea. The Chinese believe in the philosophy of opposites, yin and yang. This is evident in the food with many hot and cold, spicy and mild, and sweet and sour dishes, such as sweet and sour pork. Cooking techniques include steaming, boiling and stir-frying in very little oil using a wok, a traditional deep frying pan. People eat food with wooden sticks called chopsticks.

Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.

Typical meal: _____.

Spices/souces/dips: ginger, garlic, cloves and peppers, soy, oyster, yellow bean sauce.

Traditional cooking technique/pot: barbacoa.

Habits and customs: _____

Typical dishes: _____

Typical drinks: green tea.

Вариант 4.

Прочитайте и переведите текст.

Indian meals are based on rice and curry, a dish of meat, fish or vegetables cooked in a spicy sauce. Common spices are chilli, cumin, turmeric, ginger, coriander and garlic, while dips include mango chutney, lime pickle and raita, made of yoghurt and cucumber. There are many vegetarian dishes too, because Hindus, the main religious group in India, do not usually eat meat. Indian food is traditionally eaten by hand and accompanied by different kinds of flatbread such as naan, baked in a tandoori, a traditional hot clay oven, where you also cook the famous dish, tandoori chicken. Indians love drinking masala chai: tea leaves, spices and milk boiled together to make a very sweet drink. Lassi is also a popular drink, combining yoghurt, milk, fruit and spices.

Заполните пропуски.

Factfile on _____ food.
Typical meal: _____.
Spices/souces/dips: _____.
Traditional cooking technique/pot: _____.
Habits and customs: often vegetarian, eat by hand.
Typical dishes: tandoori chicken.
Typical drinks: _____.

Вариант 5.

Прочитайте и переведите текст.

I've always liked food. I was slim when I was young. However, when I was 40 I was very overweight and I didn't have much energy. My doctor gave me lots of information about diets and exercise, but it was very complicated. Then I read about it in the newspaper. It's very simple. You eat only one meal a day - in the evening, so I don't eat breakfast or lunch. However, for dinner in the evening you can eat as much as you like.

So, a normal dinner for me is a big piece of grilled fish or a really big steak with a medium-sized bowl of pasta or a couple of baked potatoes, and a lot of vegetables or salad. I often have one or two fried eggs with that. Then I have desserts - some fruit or a big slice of apple pie. After that I have some cheese with several biscuits and a couple of glasses of wine, too.

I have dinner at 9 o'clock, so when I go to bed I feel very full. However, I always sleep well.

I started the diet a few months ago. It was very hard at first. I felt very hungry by midday and I wanted a biscuits or a sandwich, but it's OK now. I don't have any snacks and I just drink a lot of water during the day. And it works. I've lost 20 kilos. I've got more energy, too, so I feel great.

Прочитайте текст, выберите верный вариант ответа.

What is the basic rule of the diet?

You eat a little but often

You don't eat anything on one day a week

You only eat one meal a day

When does he eat?

a) in the evening b) every four hours c) in the morning

Вариант 6.

Прочитайте и переведите текст.

Kitchen design may vary according to the following things: the food outlet location, the type of customer, the number of covers, the menu, the service and the number of staff. However, the organization of every kitchen should always follow two basic rules: a linear production line, so that there is a logical progression from preparation to service to improve efficiency, and a separation of processes, to avoid contact between raw materials, packaging, leftovers and kitchen waste, which can lead to contamination.

Therefore, the kitchen should be in a strategic point, between the storage areas and the restaurant, so that raw materials are conveniently stored and final dishes are served quickly to customers. Access to storage premises should be easy for vehicles carrying goods and waste from outside, but totally separate from food preparation areas. Storage premises should cover the smallest possible area to avoid wasting space and to ensure the regular supply of raw materials. Inside the kitchen, space is divided according to the type of activity carried out in different areas. Each area (or specialist station) is equipped and located to communicate with the other areas. For example the cold preparation section, the area where raw materials are prepared, must be near

the cold storage rooms, where perishable goods are stored. Next to this, you usually find the storeroom, where equipment and non-perishable goods are stored. Whereas the main kitchen or hot dish section, where hot food is prepared, must be directly connected to the service area, where orders are placed and waiting staff collect food. This in turn must be near the dishwashing area, where dishes, pots and pans are washed and stored.

2. Соедините названия частей кухни с их назначением.

- 1) The main kitchen is .. .
- 2) The cold preparation section is ...
- 3) The service area is ...
- 4) The storeroom is .. .
- 5) The cold storage room is .. .
- 6) The dishwashing area is .. .
- a) where equipment and non-perishable goods are stored.
- b) where dishes, pots and pans are washed and stored.
- c) where hot food is prepared.
- d) where orders are placed and waiting staff collect food.
- e) where perishable goods are stored.
- f) where raw ingredients are prepared.

Вариант 7

Прочитайте и переведите текст.

How much do you know about the history of some of your favorite foods? Do you know when people in England started cooking curry dishes? Do you know in which country pizzas or hamburgers were first made? The facts might surprise you.

Many people think the English found out about curry from people in India in the 1600s. In reality, wealthy English people were eating dishes made with curry spices hundreds of years before British ships traveled to India. Cooks of wealthy English families during the time of King Richard I were making curry dishes, and in fact, the word “curry” can be found in an English language cookbook as far back as 1377.

As for pizza, this dish was probably first made in Persia (what is now Iran). The Persians were eating round, flat bread with cheese in the 500s. That was nearly 1,000 years before pizza caught on in Naples, Italy! Finally, let’s look at the truth behind hamburgers. Many people think hamburgers are an American food. However, according to some stories, hamburgers came from Hamburg, Germany. A German named Otto Kuasw created the first hamburger in 1891. Four years later, German sailors introduced hamburgers to Americans. Where foods come from isn’t nearly as important as how they taste; as long as they are delicious! So, go get some of your favorite food and dig in.

Выберите правильный вариант ответа.

1. What is the main idea of this reading?
 - a) Curry was created in England.
 - b) There are many foods that help your body.
 - c) People created fast food long ago.
 - d) Some facts about foods are surprising.
2. Which is probably true about British curry dishes in the 1400s?
 - a) The dishes did not have meat.
 - b) The spices cost a lot.
 - c) People ate curry on special days.
 - d) British sailors first made curry.
3. What did people in Naples learn from Persians?
 - a) How to make pizza
 - b) How to cook cheese
 - c) How to use spices from Iran
 - d) How to make flat bread

4. Who introduced hamburgers to America?

a) Persians b) Otto Kuasw c) Italians d) German sailors

5. Which food was probably made first?

a) Hamburgers b) Cheesy Persian bread c) Italian pizza d) English curry

Вариант 8.

Прочитайте и переведите текст.

John Montagu loved playing cards. When he was in London he played all the time. One day in 1762, he was hungry - but he wanted to continue playing cards. So he took two pieces of bread and a piece of meat. he put the meat between the bread – and made the world’s first sandwich! Why did he call it a sandwich? Because that was John Montagu’s other name – the Earl of sandwich.

South American Indians ate potatoes 4000years ago. Potatoes arrived in Europe nearly 5 centuries ago, but they weren’t popular at first. People didn’t eat them - because they thought they were poisonous! The most popular fast food is “French fries” – or in the USA, just “fries”. The British call them “chips” - “fish and chips” is traditional British fast food.

A baker called Raffaele Esposito of Naples, Italy invented the modern pizza in 1889 when the Italian king and queen went to Naples. Raffaele wanted his new pizza to look like the Italian flag – it was white (mozzarella cheese), green (basil) and red (tomatoes).

The queen really liked this pizza. She was called Queen Margherita, so this kind of pizza is now called a Margherita.

Ответьте на вопросы.

What is the American name for ‘chips’?

Who invented the modern pizza?

What’s the traditional fast food?

How did the Earl of Sandwich make the first sandwich?

Вариант 9.

Прочитайте и переведите текст.

Choosing a restaurant .

Most cities have hundreds of restaurants, so travelers have many options. Fast food restaurants are good for people who don’t have a lot of time. These restaurants make your food very quickly and some even have drive – through service. A family restaurant usually has table service. Here the waitstaff takes your order and brings your food to you. A steakhouse is another type of restaurant. It offers many cuts of meat. Restaurants serve different types of cuisines. For example, Indian cuisine has a lot of vegetarian dishes. Before you choose a restaurant, look at a guide that contains ratings. A restaurant with better food and service receives more stars.

Сопоставьте слова и их значения.

Family restaurant 4) Steakhouse

Waitstaff 5) Drive-through

Cuts 6) Cuisine

A restaurant that serves different types of meat

A restaurant that welcomes children and adults

Different types of meat

Restaurant workers who serve customers

A type of restaurant service in which customers receive their food in their car

The style of food from a place

Вариант 10.

Прочитайте и переведите текст.

Miracle oil.

Did you know that there is a fruit juice that you can cook with, wash with and preserve things with? Well, there is. It has been used for thousands of years in countries such as Greece, Italy and Spain. What is it? It's olive oil, of course, and it's fast becoming the most popular oil in the world.

Although people in Mediterranean countries have been using olive oil over 4000 years, it has only recently become popular in other parts of the world. In fact, people beyond the Mediterranean once saw olive as little more than an exotic but expensive luxury. However recent studies linking an olive oil-rich diet with low rate heart disease have made the rest of the world sit up and on notice. As a result, more and more people have come realise the many health and nutritional benefits of giving other oils and using olive oil instead.

As well as tasting delicious and being the health cooking oil available, olive oil has many other uses. It is major ingredient in many cosmetics, hair conditioners soaps. It also has a wide variety of lesser known uses, as fixing squeaky doors and even polishing diamonds also a preservative, and will keep fish and cheese years.

Perhaps more important, though, is olive oil's value a medicine. Not only can eating olive oil lower the risk serious diseases, such as cancer and heart disease, it can also have a healing effect on many stomach disorders. On top of this Mediterranean people have traditionally used it to treat minor wounds and illness. This could explain why people in Mediterranean countries tend to live longer. So the next time you go shopping, don't forget to add olive to your list. It will make your food taste better and your life last longer.

Выберите правильный вариант ответа.

Olive oil....

Is not well known

Is going popularity

Is a fruit

Is used only in the Mediterranean

The people of the Mediterranean

Have been using olive oil for a very long time

Think olive oil is too expensive

Have recently discovered olive oil

Have a high rate of heart disease.

Olive oil is not used

To wash with

To cook with

To polish wood

To keep food fresh

Olive oil can

Cure heart disease

Heal serious injuries

Cause stomach problems

Help you live longer