

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
для обучающихся на базе основного общего образования
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии преподавателей
профцикла и мастеров п/о
Протокол №1 от «_31_» __08__ 2021 г
Председатель _____ Т.И.Топчей

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ТО
_____ И.А.Чашленкова

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Л.В.Шевчук – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Т.И. Топчей – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

С.Н. Шаповалова – заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин

ООО «Янтарь Дона» - директор Л.М.Скрипченко

Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ- директор А.Г.Киблицкий

Дата согласования «26» июня 2021 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

Рабочая программа учебной дисциплины адаптирована для обучения инвалидов II вида (слабослышащие) и лиц с ограниченными возможностями здоровья и может быть использована с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивать коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p><i>Общие умения</i> 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;</p> <p><i>Диалогическая речь</i> 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</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и 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. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p>

	<p>собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i> 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.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> 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.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>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;</p>
ОК 01	<p>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</p>	<p>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</p>

	искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. 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	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

	<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

<p>1. Организация и управление работой (Важность - 1,6%)</p>	<p align="center">43.01.09</p>
<p align="center"><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Все нормативные документы индустрии; 2. Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; 3. Важность эффективной командной работы; 4. Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; 5. Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; 6. Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; 7. Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. 	<p>ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.10 ОП.11 ОП.13 ОП.14 ОП.15</p>
<p align="center"><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; 2. Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. 3. Координировать действия при решении задач; 4. Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; 5. Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; 6. Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; 7. Рассчитывать время и трудовые ресурсы; 8. Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; 9. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; 10. Использовать в работе все виды технологического оборудования, 	

<p>производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; 12. Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; 13. Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; 14. Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; 15. Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; 16. Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; 17. Рационально использовать продукты и расходные материалы; 18. Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; 19. Самостоятельно определять цели и достигать их; <p>Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p>	
<p align="center"><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; 2. Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; 3. Важность меню как средства информации и инструмента продаж; 4. Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; 5. Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; 6. Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p align="center"><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Следить за соблюдением правил личной гигиены; 2. Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; 3. Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; 4. Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; 5. Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; <p align="center">Планировать и реализовывать рекламные компании</p>	<p>ОП.01 ОП.04 ОП.07 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15</p>
<p align="center"><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; 2. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; 	<p>ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.10</p>

<p>3. Причины порчи пищи; 4. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов</p>	
<p align="center"><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); 2. Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; 3. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; 4. Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; 5. Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
<p align="center"><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; 2. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; 3. Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; 4. Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; 5. Пищевую ценность ингредиентов; 6. Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; 7. Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; 8. Виды и стили составления меню; 9. Баланс при составлении меню; 10. Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; 11. Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. <p align="center"><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; 2. Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; 3. Понимать и использовать маркировку ингредиентов; 4. Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; 5. Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; 6. Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; 7. Подбирать продукты для фирменных блюд; 8. Составлять меню для различных событий и ситуаций; 9. Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; 	<p>ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.11 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15</p>

10. Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.	
2. Подготовка ингредиентов (Важность - 6%)	

	43.01.09	19.02.10
<p align="center"><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; 2. Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; 3. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; 4. Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; 5. Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; 6. Части рыбы, используемые в кулинарии; 7. Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; 8. Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; 9. Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; 10. Способы приготовления основных бульонов и их применение; 11. Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; 12. Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p align="center"><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; 2. Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; 3. Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи; 4. Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; 5. Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; 6. Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; 7. Подготавливать порционные куски рыбы для 	<p>ОП.02 ОП.03 ОП.06 ОП.08 ОП.15</p>	<p>ОП.03 ОП.08 ОП.10</p>

<p>дальнейшей обработки;</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; 9. Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; 10. Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; 11. Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; 12. Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; 13. Готовить различные виды макаронных изделий 		
<p>3. Применение различных методов тепловой обработки</p>		
<p align="center"><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; 2. Влияние тепловой обработки на ингредиенты; 3. Виды соусов и правила их приготовления; 4. Виды супов и правила их приготовления; 5. Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p align="center"><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; 2. Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; 3. Применять все методы тепловой обработки; 4. Учитывать сроки обработки сырья; 5. Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; 6. Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; 7. Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; 8. Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; 9. Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; 10. Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; 11. Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <p>- Супы и соусы;</p>	<p>ОП.03 ОП.11 ОП.14 ОП.15</p>	<p>ОП.10 ОП.13</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. <p>12. Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</p> <p>13. Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</p> <p>14. Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</p> <p>15. Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>		
Изготовление и презентация блюд (Важность - 10,3%)		
<p align="center"><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; 2. Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; 3. Тенденции в презентации блюд; 4. Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; 5. Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; 6. Важность контроля выхода порций в предприятии питания. <p align="center"><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; 2. Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; 3. Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; 4. Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; 5. Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; 6. Вносить изменения в процесс приготовления и 	<p>ОП.07</p> <p>ОП.10</p> <p>ОП.11</p> <p>ОП.12</p> <p>ОП.13</p> <p>ОП.15</p>	<p>ОП.11</p> <p>ОП.13</p> <p>ОП.14</p>

<p>оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; 8. Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; 9. Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; 10. Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; 11. Изготавливать различные виды макаронных изделий. 		
<p>5. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет (Важность - 3,2%)</p>		
<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сезонность и колебание цен на ингредиенты; 2. Рыночные принципы торговли; 3. Существующих местных, государственных и международных поставщиков; 4. Общие условия оплаты и доставки; 5. Процесс заказа продуктов и оборудования; 6. Факторы, влияющие на стоимость блюд; 7. Методы калькуляции цены на блюда; 8. Важность экономии при приготовлении блюд; 9. Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; 10. Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; 11. Доступные решения для хранения продуктов. <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; 13. Составлять заказы на день; 14. Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; 15. Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и 	<p>ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.08 I.15</p>	<p>МДК06.01 ОП.03 ОП.04 ОП.07 I.09 I.10 I.12 I.14</p>

<p>качество продуктов;</p> <p>16. Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</p> <p>17. Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</p> <p>18. Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</p> <p>19. Отчитываться за потери при хранении;</p> <p>20. Рассчитывать затраты на хранение;</p> <p>21. Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</p> <p>22. Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</p> <p>23. Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>		
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	136
Внеаудиторная самостоятельная работа (не более 20 %)	8
Аудиторная	128
Теория	8
Практические	120
Контрольная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала 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.	44	ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы предприятий общественного	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»	6	ОК 1-5,9,10

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

питания и работа персонала	Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала 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.	20	ОК 1-5,9,10
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала 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.	11	ОК 1-5,9,10
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	8	ОК 1-5,9,10
Тема 6.	Содержание учебного материала	21	ОК 1-5,9,10

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

Обслуживание посетителей в ресторане	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	15	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	11	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов	1	
	Всего	128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть 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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с./
2. ЭОР Доступ к книге «Федорова О. Н. Английский язык для профессионального развития: ресторанный и кейтеринговый бизнес, 2-е изд., 2020 г.» - коллекция «Языкознание и литературоведение – Издательство ФЛИНТА» ЭБС ЛАНЬ.
3. ЭОР Доступ к книге «Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание, 2020 г. – коллекция «Языкознание и литературоведение – Издательство Высшая школа» ЭБС ЛАНЬ.
4. Г.К. Практикум для самостоятельного повторения «Английского языка, 3 – е изд.. 2017 г.» коллекция Введение – Издательство ФЛИНТА» ЭБС ЛАНЬ.
5. ЭОР Лань
6. Trish Stott & Alison Pohl Highly Recommended
Student`s Book intermediate. English for the hotel and catering industry
OXFORD UNIVERSITY PRESS
7. Focus on Catering Kitchen Restaurant Bar modern languages
8. Career Paths Hotels & Catering Virginia Evans Jenny Dooley Veronica Garza Express
Publishing PROSVESHCHENIYE PUBLISHERS
9. А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова Английский язык для технических специальностей English for Technical colleges Учебник Среднее профессиональное образование Academia учебник для студенческих учреждений сред. проф. образования -2е изданиен, 2015 – 208 стр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и 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. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. 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. глагол, понятие глагола-связки.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно о зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»**

<p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.</p>		
<p>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;</p> <p>Диалогическая речь 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;</p> <p>Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p>	<p>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)</p> <p>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.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей,</p>	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»**

<p>кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>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.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
---	---	--

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»**

Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД
РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
09	нь знаний (радиолинейка, единый классный час)	3-4 курс	Территория техникума	меститель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-32
	нь профессионально-технического образования в России	3-4 курс	Территория техникума	меститель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
	нь Учителя (день студенческого самоуправления)	3-4 курс	Территория техникума	меститель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	3,5,14-16 8,11-12,19 20-22
10	ждународный день повара	3-4 курс	Территория техникума	меститель директора по УВР, меститель директора по УПР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
02	иональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	3-4 курс	орритория техникума	меститель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32
	нь российской науки (единый классный час)	3-2 курс	орритория техникума	меститель директора по УВР, кл.руководители	1-32
	углый стол «Права и обязанности гражданина»	3-4 курс	орритория техникума	еподаватели	3,5,14-16
03	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	3,11-12,19 4,13,17- 18,23-30 20-22
04	емирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	3-4 курс	орритория техникума	меститель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель	9-10 20-22

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»**

				физ.воспитания	
05	нь кондитера в России	3-4 курс	ритория техникума	меститель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17- 18,23-30 20-22
	нь российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	3-4 курс	ритория техникума	меститель директора по УПР меститель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17- 18,23-30 20-22
06	нь здорового питания и отказа от излишеств в еде	3-4 курс	ритория техникума	меститель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	8,11-12,19 20-22 4,13,17- 18,23-30 9-10