Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.03 Иностранный язык

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0265B59E0009AD048D412C6E56492981C3
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 13.04.2021 до 13.07.2022

2021 г.

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) «Повар, кондитер» и примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык (Английский язык)» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Автор: Трофимова Наталья Юрьевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **21**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ *«Иностранный язык»*

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык (английский)» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Иностранный язык (английский)» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии Мастер столярно-плотничных, паркетных и стекольных работ. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ОК 11	**личностные:** – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; - готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; - умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; **-метапредметные**: – умение самостоятельно выбирать успешные	– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; – сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; - готовность и способность вести диалог на

	коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; – владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; **- предметные:** -сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; - умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целям	английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	256
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	254
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Иностранный язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер».		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Настоящее время группы Indefinite»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Содержание учебного материала:	6	
	1.Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие «Наречия неопределенного времени»	2	
	2. Практическое занятие «Образование формы 3-го лица единственного числа настоящего времени группы Indefinite»	2	
	3. Практическое занятие «Вопросы к подлежащему или его определению»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Оборот to be going to для выражения намерения в будущем времени»	2	
	2.Практическое занятие «Место наречий образа действия»	2	
	3.Практическое занятие «Место наречий степени»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
	1.Семья и семейные отношения, домашние обязанности.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Объектный падеж местоимений»	2	

	2.Практическое занятие «Составление диалогов с новой лексикой»	2	ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	3.Практическое занятие «Much/many много, little/few мало»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Основные формы глагола»	2	
	2.Практическое занятие «Правильные и неправильные глаголы»	2	
	3.Практическое занятие «Прошедшее время группы Indefinite»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6. Распорядок дня студента колледжа.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Распорядок дня студента колледжа.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Прошедшее время группы Indefinite глагола to be»	2	
	2.Практическое занятие «Притяжательный падеж»	2	
	3.Практическое занятие «Место прямого и косвенного дополнения в предложении»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7. Хобби, досуг.	Содержание учебного материала:	6	
	1.Хобби, досуг.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Глагол to have и оборот have got»	2	
	2.Практическое занятие «Неопределенные местоимения some и any»	2	
	3.Практическое занятие «Предлог of в сочетаниях one of, some of и др.»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 8. Описание местоположения объекта (адрес, как найти).	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,
	1.Описание местоположения объекта (адрес, как найти).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Оборот there is (there are) в настоящем и прошедшем временах группы Indefinite»	2	
	2.Практическое занятие «Модальный глагол can и оборот to be able to»	2	

	3.Практическое занятие «Понятие о причастии II (Participle II)»	2	ОК 10, ОК 11.
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Настоящее время группы Perfect(The Present Perfect Tense)»	2	
	2.Практическое занятие «Числительные, обозначающие годы»	2	
	3.Практическое занятие «Отсутствие артикля перед некоторыми существительными»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Выражение долженствования в английском языке»	2	
	2.Практическое занятие «Вопросительно-отрицательные предложения»	2	
	3.Практическое занятие «Сложноподчиненные предложения с союзами that, if, then, as, because»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 11. Экскурсии и путешествия.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Экскурсии и путешествия.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Будущее время группы Indefinite(The Future Indefinite Tense)»	2	
	2.Практическое занятие «Определительные придаточные предложения»	2	
	3.Практическое занятие «Дополнительные придаточные предложения»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 12. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Согласование времен в сложных предложения с дополнительными придаточными»	2	
	2.Практическое занятие «Расчлененные вопросы»	2	
	3.Практическое занятие «Глаголы to speak, to talk, to say, to tell»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 13. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Выражение просьбы или приказания, обращенных к 1-му или 3-му лицу»	2	
	2.Практическое занятие «Дополнительные придаточные предложения, введенные союзом if или whether. (Общие вопросы в косвенной речи)»	2	
	3.Практическое занятие «Употребление артикля с именами существительными вещественными»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 14. Научно-технический прогресс. Человек и природа, экологические проблемы.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Научно-технический прогресс. Человек и природа, экологические проблемы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Сочетания a little, a few»	2	
	2.Практическое занятие «Страдательный залог(The Passive Voice)»	2	
	3.Практическое занятие «Абсолютная (самостоятельная) форма притяжательных местоимений»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 15. Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Будущее время группы Continuous (The Future Continuous Tense)»	2	
	2.Практическое занятие «Степени сравнения прилагательных»	2	
	3.Практическое занятие «Именные безличные предложения»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 16. Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Передача просьбы и приказания»	2	
	2.Практическое занятие «Слова-заместители»	2	
	3.Практическое занятие «Степени сравнения наречий»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 17. Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Передача просьбы и приказания в косвенной речи»	2	
	2.Практическое занятие «Сравнительные конструкции as…as, not so…as»	2	
	3.Практическое занятие «Именные и глагольные безличные предложения»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 18. Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1. Каким должен быть настоящий профессионал?		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Употребление артикля с именами собственными»	2	
	2.Практическое занятие «Неопределенные местоимения и наречия, производные от some, any, no, every»	2	
	3.Практическое занятие «Причастные обороты с причастием I и II в функции определения и обстоятельства»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 19. Физические и природные явления.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Физические и природные явления.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Употребление настоящего времени группы Perfect со словами since, for a long time, for ages»	2	
	2.Практическое занятие «Употребление артикля с именами собственными»	2	
	3.Практическое занятие «Двойные степени сравнения»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 20. Достижения и инновации в области естественных наук.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Достижения и инновации в области естественных наук.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие «Конструкция «сложное дополнение» после глаголов to want, to expect и выражения should (would) like»	2	
	2.Практическое занятие «Употребление герундия после глаголов to stop, to continue, to begin, to go on, to finish, to mind»	2	
	3.Практическое занятие «Прошедшее время группы Perfect»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 21. Экологические проблемы.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	1.Экологические проблемы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	

	1.Практическое занятие «Конструкция «сложное дополнение» после глаголов восприятия»	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	2.Практическое занятие «Возвратные местоимения»	2	
	3.Практическое занятие «Конструкция «сложное дополнение» после глагола to make(заставлять)»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 22. Участие в отраслевых выставках.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Участие в отраслевых выставках.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Союзы neither…nor, either…or, both…and»	2	
	2.Практическое занятие «Сокращенные утвердительные и отрицательные предложения типа So shall I, Neither(nor) did he»	2	
	3.Практическое занятие «Будущее время группы Perfect»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 23. Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Причастие I перфектное»	2	
	2.Практическое занятие «Притяжательный падеж с неодушевленными существительными»	2	
	3.Практическое занятие «Времена группы Continuous страдательного залога»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 24. Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Времена группы Perfect Continuous»	2	
	2.Практическое занятие «Субстантивация прилагательных и причастий»	2	
	3.Практическое занятие «Использование used to и would для выражения повторяющихся действий в прошлом»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 25. Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.	Содержание учебного материала:	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие «Герундий»	2	
	2.Практическое занятие «Имена существительные, употребляемые только в единственном, или только во множественном числе»	2	
	3.Практическое занятие «Сослагательное наклонение I»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

Тема 26. На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).	Содержание учебного материала:	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1.Практическое занятие «Сослагательное наклонение II»	2	
	2.Практическое занятие «Усилительная конструкция it is(was)… that»	2	
	3.Практическое занятие «Инфинитив»	2	
	4.Практическое занятие «Сложное дополнение»	2	
	5.Практическое занятие «Модальный глагол should»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 27. Защита окружающей среды.	Содержание учебного материала:	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Защита окружающей среды.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие «Придаточное цели с союзом so that»	2	
	2. Практическое занятие «Придаточное сравнения с союзами as if, as though»	2	
	3. Практическое занятие «Неопределенный артикль (повторение-обобщение)"	2	
	4. Практическое занятие «Определенный артикль (повторение-обобщение)»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 28. Безопасность жизнедеятельности.	Содержание учебного материала:	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Безопасность жизнедеятельности.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие «Местоимения (повторение-обобщение)»	2	
	2. Практическое занятие «Степени сравнения (повторение-обобщение)»	2	
	3. Практическое занятие «Времена глагола в активном и пассивном залоге (повторение-обобщение)»	2	
	4. Практическое занятие «Времена глагола в активном и пассивном залоге (повторение-обобщение).»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 29. Просмотр кулинарного шоу Джейми Оливера «Обед за 30 минут» на английском языке.	*Содержание учебного материала:*	58	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1. Просмотр кулинарного шоу Джейми Оливера «Обед за 30 минут» на английском языке		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	58	
	1. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Piri-piri chicken»: введение и закрепление новой лексики (chicken-цыпленок, chilli- чили, coriander- кориандр, oven- духовка, skin- кожа, flavor-вкус, pepper- перец, caramel-карамель, top- верхушка, верхняя сторона, puff pastry- слоеное тесто, butter-масло, cinnamon- корица, mould- форма для выпечки, to squeeze- давить, выжимать, to turn over- перевернуть, sweet potato-батат, bowl- миска, to wash-мыть, preheated- разогретый, filling- начинка, egg-яйцо, table spoon- столовая ложка, sugar- сахар, vanilla paste-ванильная	2	

	паста, cream- сливки, orange- апельсин, to mix- перемешать, mine version- моя версия, different- разный, red onion- красный лук, lightness- легкость, sweetness- сладость, zest of 1 lemon-цедра одного лимона, garlic- чеснок, vinegar-уксус, extra virgin oil- оливковое масло первого отжима, paprika- паприка, to season- приправлять, salt- соль, tray- противень, dangerous- опасный, be careful- будьте осторожны, no kids around- смотрите, чтобы рядом не было маленьких детей, feta cheese- сыр фета, at the table- на стол, just in a bag- прямо в пакете, simple but definitively I need- просто, но то, что мне нужно, beautiful- прекрасный, lovely- чудесный, gorgeous- великолепный, brilliant- блестящий, гениальный).	
	2. Практическое занятие «Просмотр серии «Piri-piri chicken» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
	3. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Thai red prawn curry»: введение и закрепление новой лексики(thai – тайский, prawn – креветка, curry- карри, rice- рис, cucumber- огурец, dressing- заправка, lime-лайм, acid- кислота, sesame- кунжут, soya sauce- соевый соус, jasmine- жасмин, lemon grass- лимон грасс (сорго лимонное), to spank- отшлепать, smoky flavor- копченный вкус, garlic- чеснок, to squash- раздавить, ginger- имбирь, lime leaves листы лайма, Asian store- магазин азиатских продуктов, smell of heaven- божественный вкус, My Lord! Бог мой!, paste- паста, sugar peas- сладкий горошек, coco milk-кокосовое молоко, papaya-папайя, yogurt-йогурт, macaroons- миндальное печенье, under an angle- под углом, discoloring- обесцвечивание)».	2
	4. Практическое занятие «Просмотр серии «Thai red prawn curry» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
	5. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Roast beef»: введение и закрепление новой лексики(Really nice but dead-dead simple; two big bags of spinach; secret ingredient; pine nuts; straight in; be generous; I`m using; I think it`s better; just a couple table spoons; zest of one lemon; little knob of butter; sweet Corinth pepper; repeat the layers; maybe a little extra cheddar cheese; if it`s wrong it`s write; 2 minutes to high heat; your favorite coffee; my next job is a beautiful cucumber salad; same size as olives; first salad done; just wise it up; a big plate; enough to cover the bottom of the plate; a nice big knife; it`s a beautiful dish)».	2
	6. Практическое занятие «Просмотр серии «Roast beef» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
	7. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Spinach and feta»: введение и закрепление новой лексики(spinach, pastry, cedar, to toast, egg, feta cheese, cheddar, pepper, generous, origana, fork, to do well, nutmeg, to turn down, lemon zest, butter, best friend, grease stable paper, we need to be clever, sheet, if you are real idiot like me, like that, coffee beans, processor, nuts, ball of ice-cream, rosemary, quickest desert in the world, freezer, pie, cucumber salad, tomato salad, olive, salty, balsamic, to score with fork, same size, spring onion, mint, to sprinkle on the top, to mix up, basil leaves, white wine vinegar, green dressing, all your guests will be absolutely mad».	2
	8. Практическое занятие «Просмотр серии «Spinach and feta» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2

9. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Pasta»: введение и закрепление новой лексики(Processor, board, full kettle of water, carrot, spring onion, celery; I developed this recipe to be tasty and quick; olive oil, good sausages; Take it off!; ready cases; You can buy it in supermarket; filling, raspberry jam, butter, sugar, almond flour, egg, vanilla extract; Zest half an orange; frangipane(фр.); Little tea spoon of jam then tea; spoon of filling; I will do it twice; Anyone can remember it; artichoke; balsamic vinegar; a little bit of garlic; straight in; tea spoon of salt; Beautiful salad, crunchy and fresh; slice up, mixed salad of different leaves, sea salt, half a lemon; I will season it at the last minute, parmesan, basil; Take a mug of water from pasta)».	2
10. Практическое занятие «Просмотр серии «Pasta» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
11. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Rogan Josh»: введение и закрепление новой лексики(Cauliflower, cabbage, pumpkin, cloves, great attachment, half them, to slice up, some olive oil into pan, very very carefully; Don`t waste your time; to squash, paste; As much chili as you want; a garlic crusher; Now it smells fantastic; coriander, sticks and leaves, dead simple; a mug of rice and 2 mugs of water; Wash and stretch the grease stable paper; chapaty(Индия); Chapaties don`t dry in the oven; carrot salad, remove the ends, chili, ginger, a lid, to squeeze the lemon, lemon pickle, remove seeds, black mustard seeds, curcuma; 2-3 table spoons of yogurt; Have a taste; bag of spinach for freshness; a little bit more water; papadon(Индия)».	2
12. Практическое занятие «Просмотр серии «Rogan Josh» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
13. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Duck salad»: введение и закрепление новой лексики(duck fillet, croutons; Chinese 5 spices, to season duck, thyme; Score just the skin; Weight up a lid by a heavy mortar to speed up cooking; a little tray, a sieve; crunchy almonds for the topic; ciabatta(итал.) from supermarket; Slices or cubes, there is no rules; fennel seeds; garlic, squashed and whole cloves; rosemary; Rub spices in duck, massage it; a peeler; Don`t throw away! Fry potatoes later, using this fat; icing sugar; tea spoon of vanilla paste; peaches, nectarines, figs; Let`s check my nuts; They cracked together; pomegranate; The juice is all over the plate; Carrot shavings; blue berries; I`m going to dress my board with mint, chili, olive oil, salt and pepper; Croutons absorb all juice from board; My duck is not rare; to stew; rice pudding from supermarket; Rest of stewed fruits is good with yogurt in the morning; Sprinkle on the top and around; People will fight for it!)».	2
14. Практическое занятие «Просмотр серии «Duck salad» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
15. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Mushroom risotto»: введение и закрепление новой лексики(pastry, cedar, to toast, egg, feta cheese, cheddar, pepper, generous, fork, to do well, nutmeg, to turn down, lemon zest, butter, best friend, grease stable paper, we need to be clever, sheet, if you are real idiot like me, like that, coffee beans, processor, nuts, ball of ice-cream, rosemary, quickest desert in the world, freezer, pie, cucumber salad, tomato salad, olive, salty, balsamic, to score with fork, same size, spring onion, mint, to sprinkle on the top, to mix up, basil leaves, white wine vinegar, green dressing, all your guests will be absolutely mad)».	2

16. Практическое занятие «Просмотр серии «Mushroom risotto» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
17. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Steak»: введение и закрепление новой лексики(Wet cloth under the board; brown champignons; baked mushrooms; I like to peel mushrooms, it`s therapeutic; Garlic and mushrooms are best friends; a little bit of chili; cheddar, 2 little slices; Don`t grate; Very quick- very delicious; supermarket ingredients; beetroot; feta cheese; balsamic vinegar; some lemon juice; parsley; Be generous!; Preheat the grill-pan about 5 minutes; Chop pickled peppers with parsley; Use a flat lid or something flat; Horseradish: 3 nice tea spoons; rucola; ciabatta; loofah)».	2
18. Практическое занятие «Просмотр серии «Steak» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
19. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Chicken pie»: введение и закрепление новой лексики (aubergine - баклажан, vegetable marrow- кабачок, onion- лук, pepper- перец, tomato- помидор, goat cheese- козий сыр, olive oil-оливковое масло, lemon juice- лимонный сок, handful- горсть, parsley- петрушка(кинза), basil- базилик, sea salt- морская соль)».	2
20. Практическое занятие «Просмотр серии «Chicken pie» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
21. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Fish. Tray. Bake»: введение и закрепление новой лексики.	2
22. Практическое занятие «Просмотр серии «Fish. Tray. Bake» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
23. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Cauliflower macaroni»: введение и закрепление новой лексики».	2
24. Практическое занятие «Просмотр серии «Cauliflower macaroni» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
25. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Stuffed focaccia»: введение и закрепление новой лексики».	2
26. Практическое занятие «Просмотр серии «Stuffed focaccia» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».	2
27. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Moroccan lamb»: введение и закрепление новой лексики».	2
28. Практическое занятие «Просмотр серии «Moroccan lamb» на английском языке. Восстановление процесса приготовления салата, основного блюда и десерта. Закрепление грамматики на основе нового лексического	2

	материала: составление предложений на русском по сюжету шоу, их перевод на английский в настоящем, прошедшем, будущем временах, в утвердительной, вопросительной и отрицательной форме».		
	29. Практическое занятие «Подготовка к просмотру серии «Seabass»: введение и закрепление новой лексики».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 30. ***Интернациональные слова и выражения в ресторанном бизнесе.***	*Содержание учебного материала:*	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Интернациональные слова и выражения в ресторанном бизнесе.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие «Французские слова и выражения, широко используемые в ресторанном бизнесе(à la carte- по меню (по записи), à la mode- по моде, bouquet garni- пучок пряностей (сухих трав), brut- необработанный, неочищенный (сухое шампанское), chambré- комнатной температуры, château- замок, загородная усадьба (вино безупречно выдержанное), chef de cuisine- шеф повар, cordon bleu- 1)панированный в сухарях шницель из телятины, начиненный сыром и ветчиной 2) кулинарная школа, известная во всем мире, de luxe- класса люкс, digestif- алкогольный напиток до или после еды, en pension- все включено(завтрак, обед, ужин и напитки), hors-d'oeuvre- холодная закуска, mâitre d`hôtel- координатор работы обслуживания посетителей, nouvelle cuisine- «новая кухня», направление в кулинарии, plat du jour- блюдо дня, plongeur- мойщик посуды, sauté – жареный в масле, soupçon- "капелька", table d`hôte- хозяйский стол, комплексный обед, бизнес ланч, traiteur- трактирщик, поставщик, vinaigrette- французская заправка)».	2	
	2. Практическое занятие «Слова и выражения разных языков, ставшие интернациональными в сфере общественного питания (mille-feuille, tartar, forshmak, ajabsandal, velouté, espuma, kundyum, gratin, sets, sushi, sashimi, maki&temaki, cappuccino, sencha, latte, espresso, americano, digestive)».	2	
	3. Практическое занятие «Идиомы на английском, связанные с кухней (to reach the boiling point, to simmer down, to burn out, to be the greatest thing since sliced bread, to bring home the bacon, to be on a roll, a baker`s dozen)».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 31. ***Способы решения конфликтных ситуаций в сфере общественного питания.***	*Содержание учебного материала:*	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Способы решения конфликтных ситуаций в сфере общественного питания.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие «Введение и закрепление слов и выражений, связанных с принесением извинения (I`m very sorry; I do apologize; Please, accept my apologies…)».	2	
	2. Практическое занятие «Реакция обслуживающего персонала на жалобу или похвалу посетителя».	2	
	3. Практическое занятие «Составление коротких диалогов, обыгрывающих конфликтные ситуации (долгое ожидание, не тот столик, грязная скатерть, холодный суп, пятно на костюме по вине официанта…)».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 32. ***Изучение меню лучших действующих ресторанов на русском и английском языках.***	*Содержание учебного материала:*	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11.
	1.Изучение меню лучших действующих ресторанов на русском и английском языках.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическое занятие «Изучение основного меню ресторана «Tan» на русском и английском языках. Освоение лексики меню (passion fruit, panna-cotta, shark, ribs, quail egg, sea weed, sesame oil, soybeans, bell pepper, marrow, noodles, buckwheat, squid, carp, salmon steak, asparagus, blackberry, lychee, punch, sea buckthorn, coconut, herbs, oyster, peanuts, seafood, prawns, vasabi, roll, ears, legs, tongue, mango, radish, rice flour, dough, flatbread, pancakes, chicken broth, eggplant,	2	

	leek, broccoli, corn, cowberry, thyme, agarics, wheat, octopus, wood ear mushroom, porcini mushroom, fins, cashew, bamboo shoots, paultry)».		
	2. Практическое занятие «Изучение чайной карты ресторана «Tan» на русском и английском языках. Освоение лексики меню(passion fruit, panna-cotta, shark, ribs, quail egg, sea weed, sesame oil, soybeans, bell pepper, marrow, noodles, buckwheat, squid, carp, salmon steak, asparagus, blackberry, lychee, punch, sea buckthorn, coconut, herbs, oyster, peanuts, seafood, prawns, vasabi, roll, ears, legs, tongue, mango, radish, rice flour, dough, flatbread, pancakes, chicken broth, eggplant, leek, broccoli, corn, cowberry, thyme, agarics, wheat, octopus, wood ear mushroom, porcini mushroom, fins, cashew, bamboo shoots, paultry)».	2	
	3. Практическое занятие «Изучение коктейльного меню ресторана «Tan» на русском и английском языках. Освоение лексики меню (passion fruit, panna-cotta, shark, ribs, quail egg, sea weed, sesame oil, soybeans, bell pepper, marrow, noodles, buckwheat, squid, carp, salmon steak, asparagus, blackberry, lychee, punch, sea buckthorn, coconut, herbs, oyster, peanuts, seafood, prawns, vasabi, roll, ears, legs, tongue, mango, radish, rice flour, dough, flatbread, pancakes, chicken broth, eggplant, leek, broccoli, corn, cowberry, thyme, agarics, wheat, octopus, wood ear mushroom, porcini mushroom, fins, cashew, bamboo shoots, paultry)».	2	
	4. Практическое занятие «Изучение основного меню ресторана «Heritage» на русском и английском языках. Освоение лексики меню(закуски, салаты, соленья, на углях, гарниры, шашлык, основные блюда, супы, пельмени, горячие закуски, выпечка(пироги), рыбная нарезка, копченая осетрина, сельдь, сом, перепелиное яйцо, гребешок, говяжий язык, красная/черная икра, рак, айоли, конопляное масло, квашеная капуста, моченые яблоки, греча, репа, полба, щечки, хвосты, борщ, пампушка, щи, щавель, рапан, мидии, холодец)».	2	
	5. Практическое занятие «Изучение меню суши бара ресторана «Heritage» на русском и английском языках. Освоение лексики меню(сашими, маки и темаки, суши, закуски и супы, сэты, тунец, лосось, лакедра, креветка, гребешок, краб, морской ёж, морские водоросли)».	2	
	6. Практическое занятие «Изучение десертного меню ресторана «Heritage» на русском и английском языках. Освоение лексики меню(десерты, дижестив, кофе, чаепитие, чернослив, финики, соус тоффи, лайм, облепиха, американо, эспрессо, латте, капучино, листовой чай, сенча, жасмин, мята, ромашка, чай домашнего приготовления)».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Курсовой проект (работа) *(не предусмотрен учебным планом)*		--	
Самостоятельная учебная работа обучающегося*(не предусмотрен учебным планом)*		--	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		256	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочее место студента, комплект учебно-методического материала; техническими средствами обучения: ноутбук, комплект дисков для фонетических упражнений и аудирования.

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

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. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО (6-е изд., стер.) учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2017

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering (13-е изд., стер.) учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2017

3. Воробьева С.А., Киселева А.В. Деловой английский для ресторанного бизнеса.- М.: «Филоматис», 2017

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Техническое описание компетенции «Повар, кондитер» «WorldSkils».

3.2.3. Дополнительные источники

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.lang-eng.ru/bonk-uchebnik-1/index0435.php

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины - -основы разговорной речи с применением лексического и грамматического минимума, необходимого для профессионального общения; - профессиональные термины и определения для чтения нормативной документации; - профессиональные термины и определения для чтения технологических карт приготовления блюд; - профессиональные термины и определения для чтения инструкций	***Критерии оценки устного опроса студентов*:** Оценка 5(отлично): Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. Оценка 2(неудовлетворительно): Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. ***Критерии оценки тестирования*:** Оценка 5(отлично): 100-90% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 89-60% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 59-30% правильных ответов Оценка 2(неудовлетворительно): менее 30 % правильных ответов ***Критерии оценки*** дифференцированного зачета *Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения зачетных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой:* Оценка 5(отлично): 100-90% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 89-60% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 59-30 % правильных ответов Оценка 2 (неудовлетворительно): менее 30 % правильных ответов	Оценка результата устного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результата дифференцированного зачета.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины -применять профессионально-ориентированную лексику при возникновении сложностей во время изготовления столярных изделий; -читать техническую документацию согласно стандартам ISO	***Критерии оценки результатов практической работы*** Оценка 5(отлично): работа выполнена в полном объёме с соблюдением последовательности действий, в ответе правильно и аккуратно выполнены все задания.. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если есть отдельные неточности, некоторые недочеты и замечания (2-3 неточности в наличии). Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, практическая работа выполнена в объеме 1-2 заданий.	Оценка результата практической работы

	Оценка 2(неудовлетворительно): Ставится, если обучающийся неверно сделал все задания письменной работы. ***Критерии оценки*** дифференцированного зачета *Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения зачетных заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой:* Оценка 5(отлично): 100-90% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 89-60% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 59-30 % правильных ответов Оценка 2 (неудовлетворительно): менее 30% правильных ответов	Оценка результата дифференцированного зачета

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.