

Комитет образования, науки и молодёжной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

Самохвалов С.В.

“ 8 ” октября 20 24 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

для специальности

19.02.13 Технология продукции общественного питания массового  
изготовления и специализированных пищевых продуктов

Волгоград  
2024

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>12</b>
<b>5. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; структуру плана для решения задач;
	составлять план действия;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	определять необходимые ресурсы;	
	реализовывать составленный план;	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	приемы структурирования 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	особенности произношения
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила чтения текстов профессиональной направленности
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>90</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>84</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	<b>84</b>
самостоятельная работа	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч./ в том числе с/р	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Приемы пищи: завтрак, ланч, обед, ужин</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1 Завтрак. Меню завтрака</b>	<p><u><b>Содержание учебного материала</b></u></p> <p>Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на завтрак; вежливые формы приветствия.</p> <p>Грамматический материал: глагол “to have” в Present Simple tense, образование утвердительных, вопросительных, отрицательных предложений; местоимения much, many, few, little</p> <p><u><b>Практические занятия</b></u></p> <p>1. Завтрак. Блюда, подаваемые на завтрак</p> <p>2. Подача завтрака</p> <p>3. Употребление глагола to have в Present Simple tense</p> <p>Употребление местоимений many, much, few, little</p>	<b>6</b>	ОК 1, 2, 9
	<p><u><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></u></p> <p>Сообщение по теме: «Завтраки народов мира»</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2 Ланч. Меню ланча</b>	<p><u><b>Содержание учебного материала</b></u></p> <p>Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на ланч; вежливые формы приглашения и предложения блюд.</p> <p>Грамматический материал: модальные глаголы can, may, must: значение, случаи употребления</p> <p>местоимения some, any, no и их производные</p> <p><u><b>Практические занятия</b></u></p> <p>1. Ланч. Меню ланча</p> <p>2. Подача и предложение блюд на ланч</p> <p>Употребление модальных глаголов can, may, must</p> <p>3. Употребление местоимений some, any, no и их производных</p>	<b>6</b>	ОК 1,2, 9,

Тема 1.3 Обед. Меню обеда	<p><u><b>Содержание учебного материала</b></u></p> <p>Лексический материал по теме: блюда, подаваемые на обед; вежливые формы предложения и рекомендации.</p> <p>Грамматический материал: Past Simple tense, образование, употребление, причастие прошедшего времени</p> <p><u><b>Практические занятия</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обед. Меню обеда</li> <li>2. Подача и рекомендация блюд, подаваемых на обед</li> <li>3. Употребление правильных и неправильных глаголов в Past Simple tense, причастие прошедшего времени</li> </ol>	6	ОК 1-5, 9, 10
<b>Раздел 2 Разделы меню. Блюда по меню</b>		<b>32</b>	
Тема 2.1. Закуски	<p><u><b>Содержание учебного материала</b></u></p> <p>Лексический материал: названия закусок, виды закусок, ингредиенты закусок и способы приготовления.</p> <p>Грамматический материал: Сравнение времен группы Simple</p> <p><u><b>Практические занятия</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закуски. Виды закусок</li> <li>2. Ингредиенты закусок, способы приготовления закусок</li> <li>3 Сравнение времен группы Simple</li> </ol>	6	ОК 1, 2, 9,
Тема 3.2 Салаты	<p><u><b>Содержание учебного материала</b></u></p> <p>Лексический материал: лексика по теме: названия и ингредиенты салатов, виды салатов, способы приготовления салатов.</p> <p>Грамматический материал: Past Continuous tense</p> <p><u><b>Практические занятия</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салаты. Виды салатов</li> <li>2. Ингредиенты салатов, способы приготовления салатов</li> <li>3. Употребление Present Perfect</li> </ol>	6	ОК 1-5, 9, 10
Тема 3.3 Первые блюда	<p><u><b>Содержание учебного материала</b></u></p> <p>Лексический материал по теме: названия супов, виды супов, ингредиенты и способы приготовления супов.</p> <p>Грамматический материал: сравнение времен Past Simple/Present Perfect</p> <p><u><b>Практические занятия</b></u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Супы. Виды супов</li> <li>2. Ингредиенты супов и способы приготовления супов</li> <li>4. Сравнение времен Past Simple/Present Perfect</li> </ol>	6	ОК 1-5, 9

<b>Тема 3.4. Вторые блюда</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Лексический материал по теме: вторые блюда, названия вторых блюд, их виды, ингредиенты и способы приготовления вторых блюд Грамматический материал: Пассивный залог Present Simple <b><u>Практические занятия</u></b> 1. Вторые блюда. Виды вторых блюд 2. Ингредиенты и способы приготовления вторых блюд 3. Употребление правильных и неправильных глаголов в Past Simple tense, причастие прошедшего времени Пассивный залог Present Simple	<b>6</b>	ОК 1, 2, 9
	<b><u>Самостоятельная работа обучающегося</u></b> Сообщение по теме: «Национальное блюдо кухонь народов мира»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5. Десерты</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Лексический материал по теме: десерты, виды десертных блюд, названия десертов, ингредиенты десертов и способы приготовления десертов. Грамматический материал: Пассивный залог Past Simple <b><u>Практические занятия</u></b> 1. Десерты. Виды десертов 2. Ингредиенты и способы приготовления десертов 3. Пассивный залог Past Simple	<b>6</b>	ОК 1, 2, 9
<b>Раздел 3 Алкогольные и безалкогольные напитки</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1 Напитки</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Лексический материал по теме: напитки, виды горячих и холодных напитков, чай, кофе, способы приготовления напитков Грамматический материал: Пассивный залог Future Simple <b><u>Практические занятия</u></b> 1. Напитки. Виды напитков 2. Чай, кофе. Способы приготовления напитков 3. Пассивный залог Future Simple	<b>6</b>	ОК 1, 2, 9
<b>Тема 3.2 Вина</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Лексический материал по теме: вина, виды вин, правила подачи вин; виды коктейлей и их ингредиенты Грамматический материал по теме: сравнение времён группы Simple в пассивном залоге	<b>6</b>	ОК 1, 2, 9

	<u><b>Практические занятия</b></u> 1. Вина. Виды вина 2. Правила подачи вин 3. сравнение времён группы Simple в пассивном залоге		
<b>Раздел 4 Работа ПОП</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 4.1</b> <b>Меню.</b> <b>Виды и планирование меню</b>	<u><b>Содержание учебного материала</b></u> Лексический материал по теме: меню, виды меню, структура меню разных ПОП <u><b>Практическое занятие</b></u> Структура меню. Виды меню	<b>2</b>	ОК 1, 2, 9
<b>Тема 4.2</b> <b>Кухонная посуда</b>	<u><b>Содержание учебного материала</b></u> Лексический материал: названия предметов кухонной посуды посуда, аксессуары Грамматический материал по теме: Герундий <u><b>Практические занятия</b></u> 1 Кухонная посуда 2 Герундий. Функции и способы перевода	<b>4</b>	ОК 1, 2, 9
<b>Тема 4.3.</b> <b>Кухонное оборудование</b>	<u><b>Содержание учебного материала</b></u> Лексический материал по теме: предметы кухонного оборудования <u><b>Практические занятия</b></u> Кухонное оборудование	<b>2</b>	ОК 1, 2, 9
<b>Тема 4.4.</b> <b>Санитария и безопасность</b>	<u><b>Содержание учебного материала</b></u> Лексический материал по теме: правила санитарии и безопасности на ПОП Грамматический материал: модальные глаголы долженствования must, have to, be to should, need <u><b>Практические занятия</b></u> 1. Санитария и безопасность на ПОП, правила санитарии на ПОП 2. Модальный глагол must, have to, to be to, should, need	<b>4</b>	
<b>Раздел 5 Национальная кухня</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 5.1</b> <b>Русская кухня</b>	<u><b>Содержание учебного материала</b></u> Лексический материал по теме: названия блюд русской кухни, ингредиенты и способы приготовления; особенности русской кухни. Грамматический материал: предложения условия 1 тип <u><b>Практические занятия</b></u> 1. Русская кухня: блюда и ингредиенты	<b>6</b>	ОК 1, 2, 9



	2. Особенности русской кухни 3. Предложения условия 1 тип		
<b><u>Тема 5.2</u></b> <b>Английская кухня</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Лексический материал по теме: названия блюд английской кухни, ингредиенты и способы приготовления, особенности английской кухни Грамматический материал: предложения условия 1 тип <b><u>Практические занятия</u></b> 1. Английская кухня: блюда и ингредиенты 2. Особенности английской кухни 3. Предложения условия 1 тип	<b>6</b>	ОК 1, 2, 9
	<b><u>Самостоятельная работа обучающегося</u></b> Составить сообщение по теме «Национальное блюдо английской кухни»	<b>2</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>90</b>	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии кабинета «Иностранного языка в профессиональной деятельности».

*Оборудование кабинета:*

Рабочее место преподавателя,

Рабочие места обучающихся,

Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования

Мебель для использования аппаратуры.

*Технические средства обучения*

Телевизор

Проектор

DVD-плеер

Магнитофон

В кабинете имеется комплект средств обучения в виде учебных пособий и книг для курса иностранного языка по программе учебного заведения:

- учебники

- словари (двуязычные).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **3.2.1. Основные печатные источники**

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2023. – 320с.

2. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания – Ростов н/Д: Феникс, 2021. – 377с.

3. Федорова О.Н. Английский для профессионального развития: ресторанный и кейтеринговый бизнес. – М.: МСПИ, 2022. – 368с.

4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений/ Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.-320с.

##### **3.2.2. Дополнительные печатные источники**

*Базовые курсы*

1. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/С.А.Воробьева. М.: Филоматис, 2019.-272с.

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений. – Ю.Б. Голицынский – 9-е изд., - СПб.: КАРО, 2024.-544с.

3. Гончарова Г.А. Английский язык для гостиничного бизнеса: Учеб. пособие для учащихся нач. проф. учеб. заведений.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-144с.

4. Пушнова П.М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей: Учеб. пособие/П.М.Пушнова, В.А.Стороженко, А.С.Тяпкина.-М.: Высшая школа, 2019.-94с.

5. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. Book1, 2, 3. Express Publishing, 2019

6. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Food Service Industries. Book 1, 2, 3. Express Publishing, 2019.

### 3.2.3. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова ; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва : Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/452909> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014535-8. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:  лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);	Письменный и устный опрос. Тестирование. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

<p>направленности (со словарем);  общепотребительные глаголы  (общая и профессиональная  лексика);  правила чтения текстов  профессиональной  направленности;  правила построения простых и  сложных предложений на  профессиональные темы;  правила речевого этикета и  социокультурные нормы  общения на иностранном языке;  формы и виды устной и  письменной коммуникации на  иностранном языке при  межличностном и  межкультурном взаимодействии</p>	<p>демонстрирует знания при  употреблении глаголов (общая  и профессиональная лексика);  демонстрирует знания правил  чтения текстов  профессиональной  направленности;  демонстрирует способность  построения простых и сложных  предложений на  профессиональные темы;  демонстрирует знания правил  речевого этикета и  социокультурных норм  общения на иностранном языке;  демонстрирует знания форм и  видов устной и письменной  коммуникации на иностранном  языке при межличностном и  межкультурном  взаимодействии</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых  в рамках дисциплины:</p> <p>строить простые высказывания о  себе и о своей  профессиональной  деятельности;  взаимодействовать в коллективе,  принимать участие в диалогах на  общие и профессиональные  темы;  применять различные формы и  виды устной и письменной  коммуникации на иностранном  языке при межличностном и  межкультурном взаимодействии;  понимать общий смысл четко  произнесенных высказываний на  общие и базовые  профессиональные темы;  понимать тексты на базовые  профессиональные темы;  составлять простые связные  сообщения на общие или  интересующие  профессиональные темы;  общаться (устно и письменно) на  иностранном языке на  профессиональные и  повседневные темы;  переводить иностранные тексты  профессионально  направленности (со словарем);  самостоятельно  совершенствовать устную и  письменную речь, пополнять</p>	<p>демонстрирует умение строить  простые высказывания о себе и  о своей профессиональной  деятельности;  демонстрирует умение  взаимодействовать в  коллективе, принимать участие  в диалогах на общие и  профессиональные темы;  демонстрирует умение  применять различные формы и  виды устной и письменной  коммуникации на иностранном  языке при межличностном и  межкультурном  взаимодействии;  понимает общий смысл четко  произнесенных высказываний  на общие и базовые  профессиональные темы;  понимает тексты на базовые  профессиональные темы;  демонстрирует умение  составлять простые связные  сообщения на общие или  интересующие  профессиональные темы;  общается (устно и письменно)  на иностранном языке на  профессиональные и  повседневные темы;  демонстрирует умение  переводить иностранные тексты  профессионально  направленности (со словарем);  совершенствует устную и</p>	<p>Выполнение упражнений.  Составление диалогов;  Участие в диалогах,  ролевых играх.  Практические задания по  работе с информацией,  документами,  профессиональной  литературой</p>

словарный запас	письменную речь, пополняет словарный запас	
-----------------	--	--

## 5. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Воспитание в рамках урочной деятельности обучающихся ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» нацелено на персонализацию процесса и всестороннее личностное развитие обучающихся.

Воспитание и социализация обучающихся по специальности СПО по специальности **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов** реализуется в соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. №2946-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»

Целью воспитания и социализации обучающихся является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся специальности по специальности **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов**, с учетом получаемой квалификации, на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Воспитание обучающихся направлено на «развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

**Требования к личностным результатам с учетом особенностей специальности**  
по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового  
изготовления и специализированных продуктов

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<b>Портрет выпускника СПО</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>

Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 3</b>
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 4</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	<b>ЛР 6</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 7</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.	<b>ЛР 10</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве <sup>1</sup> .	<b>ЛР 16</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>

Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Осознающий культурное наследие региона, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.	<b>ЛР 37</b>
Жизнестойкий и адаптивный человек, готовый активно участвовать в развитии отрасли торговли и общественного питания региона, вне зависимости от глобальной неопределенности и стремительных изменений в общественной жизни.	<b>ЛР 38</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Многопрофильный специалист с коммуникативными способностями, творческим подходом к труду, эмоционально уравновешенный, устойчивый к стрессовым ситуациям и преданный общему делу.	<b>ЛР 39</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Принимающий роль наставляемого, который через взаимодействие с наставником и при его помощи и поддержке решает конкретные жизненные, личные и профессиональные задачи, приобретая новый опыт и развивая новые навыки и компетенции, а так же выступающий в роли наставника, имеющего успешный опыт в достижении жизненного, личностного и профессионального результата, готового и компетентного поделиться опытом и навыками, необходимыми для стимуляции и поддержки процессов самореализации и самосовершенствования наставляемого.	<b>ЛР 40</b>

Педагогическое сопровождение профессионального выбора обеспечивается разнообразными способами:

- освоением профессионального цикла,
- экскурсиями на предприятия,
- встречами с профессионалами и их мастер-классами, и др.

Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры.

**Реализация преподавателем воспитательного потенциала учебного занятия предполагает следующее:**

- Установление доверительных отношений между способствующих позитивному восприятию требований и просьб, привлечению их внимания к обсуждаемой на занятии информации, активизации их познавательной деятельности;

- побуждение обучающихся соблюдать на занятии общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания студентами своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины через демонстрацию примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;

- применение на занятии интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию; дискуссий; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию;

- включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию подростков к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия;

- организация наставничества одних обучающихся над другими по их обоюдному согласию с целью освоения интересующих обеих областей знания, дающего студентам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст им возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Профессиональное развитие реализуется через совместные формы взаимодействия, но носят индивидуальный личностно-развивающий характер. Профессиональное развитие предоставляет возможности обучающимся:

- попробовать свои силы в выбранной или иной профессии, развивать в себе соответствующие навыки;

- совместное с преподавателем отработка практических занятий на базе предприятия, изучение интернет ресурсов, посвященных выбору профессий, прохождение профориентационного онлайн-тестирования, прохождение онлайн курсов по интересующим специальностям и направлениям образования;

- участие в работе всероссийских профориентационных проектов, участие в мастер-классах, посещение открытых уроков;

- индивидуальные консультации специалистов для студентов и их родителей по вопросам склонностей, способностей, дарований и иных индивидуальных особенностей подростков, которые могут иметь значение в процессе выбора ими профессии;

- освоение студентами основ профессии в рамках, включенных в образовательную программу курсов и мероприятий.



### **Требования к условиям реализации воспитания**

- диагностика актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;
  - диагностика профессионально-личностного развития;
  - оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся; определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью); этно-культурных особенностей и социальной ситуации;
  - своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами, родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;
  - профилактика вредных привычек и правонарушений;
  - оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;
- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.





