

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н. Михайлян
28 июня 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик:

Филиппова Виктория Александровна преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07

Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет меж предметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС), разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для 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

<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>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 ПК. 6.1-6.6</p>	<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-</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,</p>

	<p>бытового общения; <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 собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <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. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <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</p>	<p>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. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect;</p>
--	--	--

	<p>от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Общий объем образовательной нагрузки	118
Всего объем образовательной нагрузки	106
<i>Самостоятельная работа</i>	18
Всего занятий	88
в том числе:	
уроков	-
лабораторные занятия и практические занятия	88
практические занятия	44
в форме практической подготовки	44
Промежуточная аттестация в форме в форме экзамена	12

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	
Тема 1. 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Тематика практических занятий	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ОК 10 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 ПК. 6.1-6.6
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. Овощи, фрукты.		
	2. Повторение ГМ - местоимения (личные, притяжательные, возвратные)		
	3. Освоение лексического материала по теме: Мясопродукты		
	4. Повторение ГМ по теме объективный падеж, неопределённые местоимения.		
	5. Освоение лексического материала по теме: Кондитерские изделия, мучные изделия		
	6. Освоение лексического материала по теме: Молочные продукты, яйца		
	в форме практической подготовки		
	1. Мясные продукты и способы приготовления блюд из мяса		
	2. Работа с текстом «The meat». Чтение, перевод, ответы на вопросы		
	3. Совершенствование техники чтения с выборочной проверкой понимания: «Dishes made from dairy products»		
	4. Работа с текстом: «Cottage cheese dishes»		
	5. Совершенствование техники чтения с выборочной проверкой понимания: «Fish dishes»		
	6. Работа с диалогами по теме «Заказ блюд» в парах		
Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Продукты питания», «Основные методы приготовления пищи»	2		

Тема 2. Типы предприятий общественного питания	Тематика практических занятий	10	
	1. Типы предприятий общественного питания		ОК 01
	2. Типы ресторанов. Современный ресторан		ОК 02
	3. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из круп и бобовых. Освоение лексического материала по теме		ОК 04
	4. Типы предприятий общественного питания России и Англии. Освоение лексического материала по теме		ОК 09
	5. Кафе, бары. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из яиц, творога, теста		ОК 10
	в форме практической подготовки		ПК 1.1-1.4,
	1. Персонал предприятий общественного питания. Освоение лексического материала по теме		ПК 2.1-2.8,
	2. Столовые. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из яиц, творога, теста		ПК 3.1-3.6,
	3. Фастфуд. Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд макаронных изделий		ПК 4.1-4.5,
	4. Чтение текста с выборочной проверкой понимания: «Styles of food service»		ПК 5.1-5.5
	5. Особенности работы персонала в ресторанах, кафе, барах. Текст «Waiter work»		ПК. 6.1-6.6
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Работа кухни», «Рестораны Лондона»	2	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Тематика практических занятий	10	
	1. Совершенствование техники чтения текста: «Methods of Cooking» ГМ - Артикль: определенный, неопределенный, нулевой		ОК 01
	2. Особенности составления меню ресторана		ОК 02
	3. Особенности составления меню для кафе		ОК 04
	4. Ценообразование и себестоимость блюд		ОК 09
	5. Ресторанные блюда. Отличие их от блюд кафе и баров		ОК 10
	в форме практической подготовки		ПК 1.1-1.4,
	1. Блюда «От шефа». «Комплимент» от шефповара		ПК 2.1-2.8,
	2. Сезонное меню в кафе и ресторанах		ПК 3.1-3.6,
	3. Сложные блюда с уникальной подачей. Чтение и перевод текста «Unique dishes»		ПК 4.1-4.5,
	4. Блюда для подачи в кафе, баре		ПК 5.1-5.5
	5. Освоение лексического материала по теме: «Названия блюд». Совершенствование техники		ПК. 6.1-6.6

	чтения: «Restaurant and bar service».		
	Самостоятельная работа обучающихся: Презентация на тему: «Меню ресторана», «Меню кафе», «Меню бара»	4	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Тематика практических занятий	10	
	1. Освоение лексического материала по теме: «Кухонное оборудование»		ОК 01
	2. Производственные помещения в ресторане, кафе, баре		ОК 02
	3. Оборудование для приготовления пищи в ресторане		ОК 04
	4. Оборудование для приготовления пищи в баре и кафе		ОК 09
	5. Оборудование для пиццерии		ОК 10
	в форме практической подготовки		ПК 1.1-1.4,
	1. Оборудование для суши-бара		ПК 2.1-2.8,
	2. Оборудование для столовых и заведений фаст-фуда		ПК 3.1-3.6,
	3. Обслуживание кухонного оборудования. Повторение ГМ- имена прилагательные		ПК 4.1-4.5,
	4. Оборудование для заготовок холодного и горячего цехов		ПК 5.1-5.5
5. Оборудование для охлаждения и заморозки продуктов	ПК. 6.1-6.6		
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Тематика практических занятий	10	
	1. Устная автоматизация лексического материала по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда»		ОК 01
	2. Посуда для ресторана, интерьер		ОК 02
	3. Правила сервировки, название столовых приборов		ОК 04
	4. Правила сервировки банкетов, подача блюд		ОК 09
	5. Посуда в баре. Чтение, перевод текста «Bar patrons»		ОК 10
	в форме практической подготовки		ПК 1.1-1.4,
	1. Технология приготовления сладких блюд и напитков для бара		ПК 2.1-2.8,
	2. Обучение диалогической речи. Работа в парах: чтение диалогов «Заказ напитков и закусок в баре»		ПК 3.1-3.6,
	3. Посуда, которой пользуется бариста		ПК 4.1-4.5,
	4. Повторение грамматического материала- Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/ Indefinite		ПК 5.1-5.5
5. Устная автоматизация лексического материала по теме «Посещение ресторана»	ПК. 6.1-6.6		
Самостоятельная работа обучающихся: Презентация на тему: «Сервировочная посуда», «Посуда для баров и кафе»	4		

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Тематика практических занятий	8	
	1. Особенности посетителей ресторана. Повторение грамматического материала - Количественные местоимения much, many		OK 01
	2. Особенности посетителей кафе		OK 02
	3. Повторение грамматического материала - Количественные местоимения a few, little, a little		OK 04
	4. Правила подачи блюд в ресторане		OK 09
	в форме практической подготовки		OK 10
	1. Типы посетителей в ресторане и кафе, решение конфликтов		ПК 1.1-1.4,
	2. Обслуживание в ресторане и кафе		ПК 2.1-2.8,
	3. Особенности обслуживания в баре		ПК 3.1-3.6,
	4. Что такое «средний чек»?		ПК 4.1-4.5,
		ПК 5.1-5.5	
		ПК. 6.1-6.6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	2	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Тематика практических занятий	8	
	1. Повторение грамматического материала по теме: Времена группы Continuous		OK 01
	2. Правила закупки продуктов. Чтение и перевод текста «Market»		OK 02
	3. Особенности хранения фруктов и фруктовых десертов		OK 04
	4. Особенности хранения овощей и блюд из овощей		OK 09
	в форме практической подготовки		OK 10
	1. Особенности хранения молочных продуктов и блюд из них		ПК 1.1-1.4,
	2. Особенности хранения мясных продуктов, полуфабрикатов и заготовок из мяса		ПК 2.1-2.8,
	3. Хранение десертов, оборудование, заготовки		ПК 3.1-3.6,
	4. Оборудование для хранения продуктов в ресторане, баре, кафе		ПК 4.1-4.5,
		ПК 5.1-5.5	
		ПК. 6.1-6.6	
Тема 8. Организация работы персонала	Тематика практических занятий	8	
	1. Повторение грамматического материала: Неопределенные наречия, производные от some, any, every		OK 01
	2. Организация работы кухни ресторана		OK 02
	3. Организация работы официанта в баре. Текст «Waiter work»		OK 04
	4. Профессия «бармен». Специфика подготовки и работы		OK 09
	в форме практической подготовки		OK 10
	1. Организация работы официанта в кафе		ПК 1.1-1.4,
		ПК 2.1-2.8,	

	2. Обязанности официанта		ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК. 6.1-6.6
	3. Обязанности хостес, поваров		
	4. Чаевые как благодарность за обслуживание. Текст «Tips»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Обслуживание в баре», «Обязанности официанта»	2	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюد	Тематика практических занятий	12	
	1. Введение и устная автоматизация лексического материала по теме «Кухни разных стран».		ОК 01
	2. Совершенствование навыков техники чтения. Чтение текста «Traditional meals in Britain»		ОК 02
	3. Особенности Британской кухни, её влияние на кухни разных стран		ОК 04
	4. Праздничные блюда в кухне Великобритании		ОК 09
	5. «Streetfood» в Англии		ОК 10
	6. Традиционная русская кухня. Чтение, перевод текста «Russian cuisine»		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	7. Традиционные блюда народов России: кавказская кухня		ПК 3.1-3.6,
	8. Самые знаменитые блюда русской кухни		ПК 4.1-4.5,
	9. Русские рестораны за границей		ПК 5.1-5.5
	10. Восточная кухня, особенности, продукты		ПК. 6.1-6.6
	11. Азиатская кухня, особенности, продукты		
	12. Кухни народов Севера		
Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему: «Кухни разных стран», «Традиционные блюда народов мира»	2		
Промежуточная аттестация	12		
	Всего	118	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

«Иностранного языка»

Мебель: стол преподавателя – 1 шт.,

стул преподавателя-1шт.,

столы для обучающихся — 15шт,

стулья для обучающихся -25 шт.,

шкаф книжный - 2 шт.,

доска учебная меловая – 1шт.

Комплект оценочных средств

Комплекты плакатов по разделам: Simple Tenses, Continuous Tenses, Perfect Tenses, Perfect Continuous Tenses, Неправильные глаголы английского языка, Глаголы движения в действии, Фразовые глаголы, Залог.

Стенды стеновые английский язык– 1шт., плакаты по английскому языку -6шт.

Технические средства обучения: ноутбук LenovoB50-10 - 1шт. Программное обеспечение: системное программное обеспечение –Windows 8; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ LibreOffice, браузер MicrosoftInternetExplorer, GoogleChrome.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru

Основные источники:

1.<https://urait.ru/bcode/495533>

Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 177 с.

2.<https://urait.ru/bcode/494384>

Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 294 с.

Дополнительные источники:

1. Дюканова, Н. М. Английский язык: учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 319 с.

2. Времена английского глагола. Система, правила, упражнения, тесты: Учебное пособие М.: ИНФРА-М, 2021. - 213 с

Электронные источники:

1. Ресурсы электронной библиотеки <https://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знания:</u> 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. артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи</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 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>

<p>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. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
---	--	--

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины

<p><u>Умения:</u> 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 лексики профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в</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) Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню,</p>
--	---	---

<p>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><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</p>	<p>-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, 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. Объём 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,</p>	<p>монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
---	--	---

<p>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></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p>	<p>причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте 	
--	--	--