

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для специальности среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикли: 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 связи; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	128
в т.ч. в форме практической подготовки	128
в т. ч.:	
Практические занятия	128
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ²
I	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» «Продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты»; «Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, марширование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение» «Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании»; « Питательные вещества: витамины и микроэлементы» «Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека» «Классификация напитков»</p> <p>Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	20	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

²В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала	10		
	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»			
	«Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские);» «Работники кухни на предприятиях общественного питания».		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,	
	Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения			
	Самостоятельная работа обучающихся Написать сочинение на тему «Работа кухни» (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений			
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	10		
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	
	«Составление меню. Виды меню.»			
	«Порядок расположения блюд в меню.»			
	«Модные и необычные названия блюд.»			
	«Особенности меню в Великобритании.»			
	Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.			
Самостоятельная работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.	~			
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	20		
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения».		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5	
	«Кухня. Кухонное оборудование.»			
	«Производственные помещения»			
	«Классификация производственных помещений ресторана.»			

	«Основные производственные помещения.»		
	«Складские помещения и служебно-бытовые помещения.»		
	Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
	Содержание учебного материала	10	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	«Кухонная и сервировочная посуда.»		
	«Разнообразиие кухонной утвари.»		
	«Наименование металлической, керамической и стеклянной посуды.»		
	«Барная посуда. Классификация бокалов.»		
	«Сервировочная посуда для дома и ресторана.»		
	Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить описание сервировки стола; Составить перечень (накладную) на закупку посуды для кухни (бара) по образцу.		
	Содержание учебного материала	12	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме «Обслуживание посетителей.»		ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	«Особенности обслуживания гостей предприятий общественного питания.»		
	«Стандарты сервиса в ресторане.»		
	«Порядок обслуживания посетителя.»		
	«Правила подачи блюд.»		
	«Речевой этикет. Общение с клиентом.»		
	«Работа управляющего персонала в ресторане.»		
	Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, alittle.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»		

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	10	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»		
	«Составление калькуляционных и технологических карт.»		
	«Поступление продуктов и напитков от поставщиков. Размещение продуктов на хранение. Создание оптимального режима.»		
	«Контроль закупок и поставки продуктов.»		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	10	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5
	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена.»		
	«Основные должностные обязанности официанта и бармена.»		
	«Рабочий день официанта и бармена.»		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	26	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся выполнение заданий на закрепление изученного) по темам № 7 и № 8: освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.		
	Составить диалоги на тему « обслуживание в баре»		
	Содержание учебного материала		
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»		
«Особенности национальной кулинарии.»			
«Секреты здоровой нации. Как правильно питаться и жить дольше. Самые полезные кухни народов мира.»			
«Национальная кухня Великобритании и её особенности»			
«Традиционная американская еда. Фастфуд.»			
«Рецепты приготовления блюд.»			
«Ингредиенты. Кулинарные обозначения, меры веса и объема.»			
«Создание подробной инструкции по приготовлению блюда. Правила приготовления			

	<p>блюд.»</p> <p>«Поиск рецептов в кулинарных книгах, журналах и на интернет-ресурсах. Простые рецепты от лучших шеф-поваров мира.»</p> <p>Грамматический материал: Совершенные времена: Present, Past, Future Perfect.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Перевод рецептов блюд национальной кухни; Подготовить презентацию по национальным кухням используя лексический и грамматический материал по темам 1-9.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>			
	Всего	2	128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. Englishforcolleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = Englishforcookingandcatering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

3 . Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>

4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). BusinessEnglishforRestaurantsandCatering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ³	Критерии оценки	Методы оценки
профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов;
перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения	Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений,

³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глагола-связки;</p> <p>образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>		<p>диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <p>- письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p>Общие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<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</p>	

<p>словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>– ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <ul style="list-style-type: none"> – завершать общение <p>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>(в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</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.</p> <p>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.</p>	
<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом 	<p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p>	

<p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию <p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни 	<p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	--	--