

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04. Программа предполагает обучение инвалидов и лиц с ОВЗ: для лиц с нарушениями зрения; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата; для лиц с нервно-психическими нарушениями

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 личностное 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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, принять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Код и наименование компетенции	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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>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</p>

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, 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. <i>Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».</i></p>	<p>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 употребления определенного и неопределенного артикля; использование 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 глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---	--

	<p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>имя существительное: его основные функции в предложении;</i> – <i>имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения</i> <p><i>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</i></p> <p><i>Грамматический материал:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</i> – <i>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</i> <p><i>использование существительных без артикля</i></p> <p><i>Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»</i></p> <p><i>Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.</i></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	126
в т. ч.:	
практические занятия	126
Самостоятельная работа ²	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

² Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ³ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> – 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 Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, 	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, ПК 5.1-5.5

³ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	– выполнение грамматических упражнений		
Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала	4	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения <i>Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».</i> <i>Грамматический материал:</i> – <i>имя существительное: его основные функции в предложении;</i> – <i>имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения</i>	30	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Самостоятельная работа обучающихся		
	– сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала	4	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
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля <i>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</i> <i>Грамматический материал:</i> – <i>артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</i>	30	

	– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление меню ресторана, кафе		
Тема 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – замена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	2	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
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал: – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	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: – освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	4	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
Тема 7.	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05,

Система закупок и хранения продуктов	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	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
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Содержание лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»</p> <p>Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов 	2 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ЕК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»</p> <p>Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.</p> <p><i>Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»</i></p> <p><i>Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.</i></p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовить презентацию по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов 	6 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
	Дифференцированный зачет	2
Всего	128	128

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 385 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07353-7. — URL: <https://book.ru/book/933691>
2. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС. Учебник и практикум для СПО Кузьменкова Ю.Б. Подробнее Научная школа: Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (г. Москва) Год: 2018 / Гриф УМО СПО. <https://biblio-online.ru/viewer/9591FADE-F3E5-4F11-9508-AEDC75A0148F#page/1>
3. Английский язык: туризм и сервис : учебное пособие / М.Ю. Семёнова. — Москва :КноРус, 2018. — 264 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/927711>
4. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей. : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва :КноРус, 2020. — 385 с. <https://www.book.ru/book/933691>
5. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие : учебное пособие / Карпова Т.А. — Москва : КноРус, 2019. — 280 с. <https://book.ru/book/929961>
6. Бочкарева, Т. С. Английский язык : учебное пособие для СПО / Т. С. Бочкарева, К. Г. Чаналда. — Саратов : Профобразование, 2020. — 99 с. — ISBN 978-5-4488-0646-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91852>
7. Английский язык : учебное пособие для СПО / М. А. Волкова, Е. Ю. Клепко, Т. А. Кузьмина [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0356-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86190>

Дополнительные источники:

И.П.Агабекян Английский язык
(25-е изд.стер) учебное пособие,М.,ИЦ « Феникс»,2014г

И.П.Агабекян Английский язык
(25-е изд.стер) учебное пособие,М.,ИЦ « Феникс», 2013

А.С.Восковская, Т.А.Карпова, Английский язык, учебник, Феникс
Р-н-д, 2013

Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская, Английский язык, учебное пособие,
Ид.Академия,М, 2014г.

4. КОНТРОЛЬ И СЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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 втростепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образование 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, повелительная форма глагола-связки; образование и употребление</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 самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -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>глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</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 словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разнообразного общения; <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуждать/выдвигать вопрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями; – выражать свое отношение (согласие, несогласие, опровержение); – к выслушиванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порядок инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переключиться на новую тему (порядок реактивных реплик, ответы на вопросы) 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не</p>	

<p>собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <ul style="list-style-type: none"> – завершать общение 	<p>менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p>	
<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, уместность. 	<p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>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. Объем высказывания не менее 7-8 фраз</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. – выделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или 	<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>интересную информацию</p> <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>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	--	--