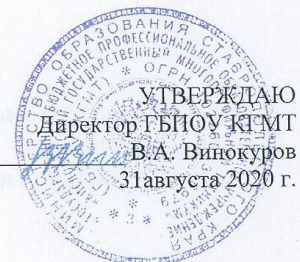


Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2020 г.

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: **Элефтериади Н.П., преподаватель ГБПОУ КГМТ**

Рекомендовано методической комиссией преподавателей гуманитарных дисциплин государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

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 межпредметные 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
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><i>Общие умения</i></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) профессионально-ориентированных 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><i>Диалогическая речь</i></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,</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила 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,</p> <p>распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>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>артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p> <p>Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в</p>

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

	знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять 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).</p>	<p>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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи 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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	76
в том числе:	
теоретическое обучение	52
самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

**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 часов
1	2	3
Тема 1. 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	Содержание учебного материала:	12
	1 Введение и устная автоматизация лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Овощи, фрукты.	
	2 Повторение ГМ - местоимения (личные, притяжательные, возвратные)	
	3 Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Мясопродукты. Работа с текстом « The meat».	
	4 Повторение ГМ - объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	
	5 Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Молочные продукты, яйца. Совершенствование техники чтения с выборочной проверкой понимания: «Dishes made from dairy products».	
	6 Совершенствование навыков монологической речи. Работа с текстом: «Cottage cheese dishes». Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).	
	7 Введение и устная автоматизация лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Рыбопродукты. Совершенствование техники чтения с выборочной проверкой понимания: «Fish dishes».	
	8 Совершенствование навыков диалогической речи. Работа с диалогами по теме в парах. Понятие глагола-связки. Глагол to be, to do, to have. Вопросительные предложения с глаголами to be, to do, to have.	
	9 Введение и устная автоматизация лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Совершенствование навыков монологической речи по теме: « Приправы и специи».	
	10 Повторение ГМ - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения.	
	11 Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Кондитерские изделия, мучные изделия.	

	12	Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Продукты питания», «Основные методы приготовления пищи»		2
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала:		8
	13	Типы предприятий общественного питания. Типы ресторанов. Освоение лексического материала по теме. Чтение текста с выборочной проверкой понимания: «Types of restaurants».	
	14	Совершенствование техники чтения текста «National cuisine in Moscow restaurants». Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из круп и бобовых.	
	15	Имя существительное: его основные функции в предложении. Совершенствование техники чтения. Работа со словарем. Текст: «A place for eating».	
	16	Типы предприятий общественного питания. Современный ресторан. Освоение лексического материала по теме. ГМ - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	
	17	Совершенствование техники чтения с выборочной проверкой понимания текста «The Service Staff and its Duties» Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд макаронных изделий.	
	18	Типы предприятий общественного питания России и Англии. Освоение лексического материала по теме. Кафе, бары. Чтение текста с выборочной проверкой понимания: «Styles of food service»	
	19	Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд яиц, творога, теста. ГМ - артикли с именами существительными: определённый и неопределённый артикли.	
	20	Персонал предприятий общественного питания. Освоение лексического материала по теме. Кафе, бары. Чтение текста со словарем: «Waiter`s Working Day» Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из яиц, творога, теста. ГМ - отсутствие артикля у существительных.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Работа кухни», «Рестораны Лондона»		2
Тема 3. Составление меню. Названия блюд.	Содержание учебного материала:		6
	21	Составление меню. Совершенствование техники чтения текста: «Methods of Cooking» ГМ - Артикль: определенный, неопределенный, нулевой.	
	22	Обучение диалогической речи. Dialog «Dinner at the cafe». Освоение лексического материала по теме: «Названия блюд».	
	23	Совершенствование техники чтения: « Restaurant and bar service». Освоение лексического материала по	

		теме: «Названия блюд».	
	24	Совершенствование навыков монологической речи по теме «The menu». ГМ - Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.	
	25	Устная автоматизация лексического материала по теме: «Виды меню и структура меню» ГМ - Употребление существительных без артикля.	
	26	Обучение МР. Составление меню кафе. Устная автоматизация ЛЕ по теме «Названия блюд»	
Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Меню ресторана»			1
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала:		4
	27	Освоение лексического материала по теме: «Кухонное оборудование». ГМ - Имена прилагательные в положительной степени, образованные по правилу, а также исключения.	
	28	Введение и устная автоматизация ЛЕ и МФ по теме: «Производственные помещения». ГМ - Имена прилагательные в сравнительной степени, образованные по правилу, а также исключения.	
	29	Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из овощей и грибов. Совершенствование техники чтения с выборочной проверкой понимания.	
	30	Повторение ГМ - Имена прилагательные в превосходной степени, образованные по правилу, а также исключения.	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала:		4
	31	Введение и устная автоматизация лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда».	
	32	Совершенствование навыков монологической речи по теме: «Технология приготовления сладких блюд и напитков».	
	33	Устная автоматизация лексического материала по теме: « Кухонная, сервировочная и барная посуда». Обучение диалогической речи. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	
	34	Повторение грамматического материала- Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/ Indefinite.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Сервировочная посуда», «Посуда для баров и кафе»		2
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала:		4
	35	Введение и устная автоматизация лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей». Совершенствование навыков чтения. Текст «Receiving guests».	
	36	Повторение грамматического материала - Количественные местоимения much, many, few.	

	37	Совершенствование навыков диалогической речи по теме: «Обслуживание посетителей». Составление мини диалогов по теме.	
	38	Повторение грамматического материала - Количественные местоимения a few, little, a little.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Заказ столика», «Решение конфликтов».		2
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала:		4
	39	Введение и устная автоматизация лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». Совершенствование навыков техники чтения.	
	40	Повторение грамматического материала по теме: Времена группы Continuous	
	41	Устная автоматизация лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов». Совершенствование навыков техники чтения с выборочной проверкой понимания.	
	42	Грамматический материал по теме: Предлоги места и времени.	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала:		4
	43	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена». Совершенствование навыков диалогической речи. Составление мини диалогов по теме.	
	44	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	
	45	Устная автоматизация лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена».	
	46	Повторение грамматического материала: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение на тему: «Обслуживание в баре», «Обязанности официанта»		2
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала		6
	47	Введение и устная автоматизация лексического материала по теме « Кухни разных стран». Совершенствование навыков техники чтения. Чтение текста «Traditional meals in Britain».	
	48	Наименование ингредиентов и инвентаря, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Чтение текста «Brief History of Russian Cuisine». Составление вопросов и короткие ответы в Present, Past, Future Perfect.	
	49	Устная автоматизация лексического материала и модельных фраз по теме «Русская кухня». Особенности русской кухни. Что кушают в России?	
	50	Совершенствование навыков монологической речи. Чтение текста «Different cuisines of the world» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	
	51	Введение и устная автоматизация лексического материала по теме «Британская кухня». Что кушают британцы? Повторение ГМ: Типы вопросов.	

	52	Автоматизация лексических единиц и модельных фраз пройденных тем: «Кухни разных стран», «Русская кухня» и «Британская кухня».	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему: «Кухни разных стран»		1
	Всего		64
	Промежуточная аттестация		12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя;
2. Книжный шкаф;
3. Ученические столы по количеству обучающихся;
4. Стулья по количеству обучающихся;
5. Ноутбук преподавателя Lenovo B50-10;
6. Учебники и учебные пособия;
7. Комплект оценочных средств;

Технические средства обучения:

- видеофильмы;
- комплекты плакатов по разделам: Настоящее время; Прошедшее разговорное время; Модальные глаголы; Предпрошедшее время; Прошедшее повествовательное время; Повелительное наклонение; Таблица глаголов сильного и слабого склонения; Perfekt.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Маньковская З.В. Английский язык учебное пособие/ З.В. Маньковская.-М.: ИНФРА, 2018.-200с.
2. Деловое общение на иностранном языке: Методика обучения М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. - 286 с.

Интернет ресурсы:

1. Ресурсы электронной библиотеки <https://znanium.com>

Дополнительные источники:

1. Времена английского глагола. Система, правила, упражнения, тесты: Учебное пособие М.: ИНФРА-М, 2017. - 213 с

3.3 Используемые активные образовательные технологии:

В соответствии с ч.8 ст.13 ФЗ от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация: должна предусматривать при реализации образовательных программ среднего профессионального образования использовать в образовательном процессе различные образовательные технологии.

Вид занятия*	2. Используемые активные образовательные технологии
Л, У	Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, <i>анализ конкретных задач, имитационное моделирование</i>); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
ПР	Уроки-соревнования, деловые игры <i>технология контекстного обучения</i> (разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
СР	Работа в парах, в тройках, разыгрывание ситуаций, проектная технология

Л – лекции, У -уроки, ПР – практические занятия,
СР- самостоятельная работа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

<i>Результаты (освоенные компетенции)</i>	<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>ОК 01-10</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>Знать: 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. артикль: определенный, неопределенный,</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i></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>нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</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>ОК 01-10</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></p> <p>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</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i></p> <p><i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и</i></p>	

	<p>единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><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;</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,</p>	<p><i>вопросительной форме)</i></p> <p><i>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</i></p> <p><i>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</i></p> <p><i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</i></p> <p><i>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i></p> <p><i>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</i></p> <p><i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</i></p> <p><i>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</i></p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>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.</p> <p><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 от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p><i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</i> <i>Понятная речь:</i> <i>практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</i></p> <p><i>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</i></p> <p><i>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</i></p> <p><i>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</i> <i>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</i> <i>- Умение выявлять логические связи между частями</i></p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><i>текста.</i></p> <p><i>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</i></p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

