

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

Зам. директора по НМР

В.Ку

В.П. Кузиева

« 31 » 08

2020г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР

Р.Сабитов

« 31 » 08

2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

г.Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Меретякова Л. В., преподаватель иностранного языка

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией преподавателей общеобразовательных дисциплин, дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Председатель МЦК _____ Сибгатуллина А.Д.

Протокол заседания МЦК № ____ от «____» _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины.	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.	8
3. Тематический план и содержание учебной дисциплины.	9
4. Условия реализации учебной дисциплины.	15
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.	17

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих федеральный государственный образовательный стандарт в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Вариативная часть образовательной программы ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности», в размере 22 часов расширяет профессиональную терминологию.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет меж предметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3. 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 ОК 1-10	Уметь У1.использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У2.владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; У3.самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, У4. пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <u>За счет вариативной части:</u> У1. понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера У2. владеть профессиональной терминологией на иностранном языке, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации;	Знать 31.Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; 32.лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 33.простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; 34.предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, безличные предложения; сложносочиненные предложения, имя существительное, artikel, прилагательные, наречия, местоимения, глагол. <u>За счет вариативной части:</u> 31. источники информации и ресурсы для решения языковых задач и проблемных ситуаций в профессиональном контексте. 32. профессиональную терминологию ассортимента блюд.

	<p>обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</p> <p>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, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i></p> <p>небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнение анкет, бланков;</p> <p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</p> <p>высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>Отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним,</p> <p>извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p>
--	--

	отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
--	--	--

В процессе освоения дисциплины формируются общие компетенции

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. 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).	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
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных	Современные средства и устройства

	технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности на английском языке;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	56
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	52
В том числе:	
теоретические занятия	42
практические занятия	8
Самостоятельная учебная работа	4
Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины) в форме дифференцированного зачета	2

3. Тематический план

учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер»

№ п./п.	Наименование разделов, тем	всего	Учебная нагрузка обучающегося		
			в том числе		
			теория	п./р.	с/р.
1	2	3	4	5	6
1.	Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	5	1	
2.	Типы предприятий общественного питания и работа персонала	6	4	1	1
3.	Составление меню. Названия блюд	6	4	1	1
4.	Кухня. Производственные помещения и оборудование	4	3	1	
5.	Кухонная, сервировочная и барная посуда	4	3	1	
6.	Обслуживание посетителей в ресторане	8	6	1	1
7.	Система закупок и хранения продуктов	6	5	1	
8	Организация работы официанта и бармена	8	6	1	1
9.	Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	6	6		
	Дифференцированный зачет	2		2	
	Итого:	56	42	10	4

3.2. Содержание
**учебной дисциплины ОП.07«Иностранный язык в профессиональной деятельности» 43.01.09 по профессии
 «Повар. Кондитер»**

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Коли-чество часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Тема № 1: Продукты питания и способы кулинарной обработки	<p>Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).</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>	6	2,3	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 ОК 1-11
	Теоретические занятия	5	2	
	1. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. 2.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; 3. предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные; 4. безличные предложения; понятие глагола-связки. 5. Порядок слов в предложении. Инверсия.	1 1 1 1 1		

	Практические занятия	1	3	
	Пр.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	1		
Тема № 2: Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	6	2,3	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 ОК 1-11
	Теоретические занятия	4	2	
	6. Имя существительное и его функция в предложении	1		
	7. Имена существительные во множественном числе	1		
	8. Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, исключения	1		
	9. Словообразовательные суффиксы существительных	1		
	Практические занятия	1	3	
	Пр. 2. Типы предприятий общественного питания, персонал.	1		
	Самостоятельная работа	1	3	
	Сам., р.1. Подготовить презентацию «Предприятия общественного питания»	1		
Тема № 3: Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала: 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.	6	2,3	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 ОК 1-11
	Теоретические занятия	4	2	
	10. Понятие артикля.	1		
	11. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. 12. Основные случаи употребления определенного и неопределенного	1		

	артикла. 13. Употребление существительных без артикла	1		
	Практические занятия	1	3	
	Пр. 3. Названия блюд, Виды меню и структура меню.	1		
	Самостоятельная работа	1	3	
	Сам, р. 2. Составить меню.	1		
Тема № 4: Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	4	2,3	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 ОК 1-11
	Теоретические занятия	3	2	
	14. Имя прилагательное. 15. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу. 16. Имена прилагательные – исключения.	1 1 1		
	Практические занятия	1	3	
	Пр.4. Кухонное оборудование. Производственные помещения.	1		
Тема № 5: Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	4	2,3	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 ОК 1-11
	Теоретические занятия	3	2	
	17. Образование и употребление глаголов в Present Simple 18. Образование и употребление глаголов в Past Simple 19. Образование и употребление глаголов в Future Simple	1 1 1		
	Практические занятия	1	3	

	Пр. 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда» .	1		
Тема №6: Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала: Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.	8	2,3	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 ОК 1-11
	Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.			
	Теоретические занятия	6	2	
	20. Правила ведения диалога.	1		
	21. Слова-клише.	1		
	22. Местоимение.	1		
	23. Личные местоимения.	1		
	24. Количественные местоимения much, many	1		
	25. Количественные местоимения few, a few, little, a little.	1		
	Практические занятия	1	3	
Тема № 7: Система закупок и хранения продуктов	Пр. 6. Правила обслуживания посетителей.	2		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 ОК 1-11
	Самостоятельная работа	1	3	
	Сам, р. 3. Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	1		
	Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»	6	2,3	
	Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous			
	Теоретические занятия	5	2	
	26. Времена группы Continuous	1		
	27. Present Continuous	1		
	28. Past Continuous	1		
	29. Future Continuous	1		
	30. Perfect Continuous	1		
	Практические занятия	1	3	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 ОК 1-11
	Пр. 7. Система закупок и хранения продуктов.	1		

Тема № 8: Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	8	2,3	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 OK 1-11
	Теоретические занятия	6	2	
	31. Наречия.	1		
	32. Неопределенные наречия	1		
	33. Производные от some.	1		
	34. Производные от any.	1		
	35. Производные от every.	1		
	36. Наречие и прилагательные.	1		
Тема № 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Практические занятия	1	3	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 OK 1-11
	Пр. 8. Организация работы официанта и бармена.	1		
	Самостоятельная работа	1	3	
	Сам. раб.4. Подготовить диалог «Прием заказа от посетителя»	1		
	Содержание учебного материала: Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	6	2,3	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 OK 1-11
	Теоретические занятия	6	2	
	37. Времена английского глагола.	1		
	38. Совершенные времена глагола: Present Perfect	1		
	39. Совершенные времена глагола: Past Perfect	1		
	40. Совершенные времена глагола: Future Perfect.	1		
	41. Совершенствование всех видов чтения.	1		
Дифференцированный зачет.	42. Повторение всех видов предложений.	1		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 OK 1-11
		2		
Итого:		56		

4. Условия реализации программы учебной дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Иностранный язык»

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- комплект ученической мебели на 16 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор;
- компьютер-1 шт.;
- книжный шкаф-1шт.
- шкаф для хранения мультимедиа носителей Ш-МН-1 шт.
- документ-камера -1 шт.
- лингафонный класс на 12 рабочих мест,
- словари-6 шт,
- библиотечный фонд.

4.2. Требования к минимальному учебно-методическому обеспечению:

Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубев А.П. Английский язык: учеб.СПО/А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова. – 18-е изд., стер. – М.:ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
2. Planet of English: учеб.англ.яз.для СПО/ Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская и др. – 7-е изд, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 256 с.:ил

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

3. Маньковская З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М,2020. – 223 с.
4. Радовель В.А. Английский язык в сфере услуг: Учебное пособие. – М.: РИОР, 2020. – 344 с.

Дополнительные источники:

5. Мазурина, О. Б. Англо-русский толковый словарь: словарь / О. Б. Мазурина. - М.: РГ-ПРЕСС, 2015. - 159 с.
6. English: учебно-методический журнал для тех кто преподает и изучает английский язык.

Интернет ресурсы:

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать</p> <p>31.Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>32.лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>33.простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>34.предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, безличные предложения; сложносочиненные предложения, имя существительное, artikelь, прилагательные, наречия, местоимения, глагол.</p> <p><u>За счет вариативной части:</u></p> <p>31. источники информации и ресурсы для решения языковых задач и проблемных ситуаций в</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Умение различать части речи – существительное, artikelь, прилагательное, наречие, глагол и правильно использовать в речи</p>	<p>-оценка письменной/устной работы ПР № 1-8</p> <p>- оценка устного опроса; ПР№1-8</p> <p>-оценка тестирования;</p> <p>СР №1-8</p> <p>-оценка результата диктанта;</p> <p>-оценка результатов (самостоятельной) работы (сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>СР№1-10</p> <p>-оценка письменных/ устных ответов,</p>

<p>профессиональном контексте.</p> <p>32. профессиональную терминологию ассортимента блюд.</p>	<p>Использование интернет источников при построении коммуникации.</p> <p>Применение в речи профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка письменной работы <p>ПР№1-8</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения тестовой письменной работы <p>СР№1-10</p>
<p>Уметь</p> <p>У1.использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>У2.владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>У3.самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь,</p> <p>У4.пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><u>За счет вариативной части:</u></p> <p>У1. понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера</p> <p>У2. владеть профессиональной терминологией на</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума</p> <p>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>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.</p> <p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения грамматических упражнений <p>ПР№ 4,6</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка монологического высказывания <p>ПР№ 7,8</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка перевода проф. напр. текстов <ul style="list-style-type: none"> - оценка написания реферата, письменной работы,

<p>иностранным языке, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>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;</p> <p>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></p> <p>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></p> <p>небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнение анкет, бланков;</p> <p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе</p>	<p>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.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>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 аудио текста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую</p>	<p>сочинения</p> <p>Оценка диалогического высказывания</p> <p>СР №3,4</p> <p>- оценка диалога-расспроса</p> <p>СР №7,8</p> <p>- оценка выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p> <p>ПР № 1-8</p> <p>- оценка монологического высказывания</p> <p>СР№1,3,6</p>
---	--	---

<p>на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>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> <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>информацию из текста.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка написания эссе, сочинения, письменных упражнений -оценка работы с прослушанным текстом СР №7,8 - оценка заполнения таблицы по прослушанному ПР№1,2,3 - оценка выполнения письменных/устных упражнений по аудирования и чтению проф. текстов и сообщений - оценка чтения текста - оценка выполнения упражнений по прочитанному
--	---	---