

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03. Иностранный язык (английский язык)

программа подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО СККИ

_____/_____
_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.
_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.
_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.
_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии общеобразовательных
дисциплин

Председатель комиссии
_____/_____/_____
Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель комиссии/_____/_____
Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____
Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____
Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель комиссии /_____/_____/_____

Составитель(и) Свистунова Анжела Алексеевна
(автор):

Рецензенты:
Внутренний Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний

Рабочая программа учебной дисциплины
«**Иностранный язык. Английский**» разработана
на основе Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
специальности 43.02.15 «Поварское и
кондитерское дело» от 2 августа 2013г. № 798. и
примерной основной образовательной программы
среднего профессионального образования (ПООП
СПО, 2016 г.)

ОДОБРЕНО методическим советом колледжа
ГАПОУ СО СККИ

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____
Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____
Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____
Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.
Председатель _____/_____/_____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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.. Иностраный язык (английский язык)

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. 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.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен *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, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
- Количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*.
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

уметь:

Общие умения:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
 - осуществлять запрос и обобщение информации;
 - обращаться за разъяснениями;
 - выразить 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;

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр	Название компетенции	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> -Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -Определение этапов решения задачи; -Определение потребности в информации; -Осуществление эффективного поиска; -Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -Разработка детального плана действий; -Оценка рисков на каждом шагу; -Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<ul style="list-style-type: none"> -Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м 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, -Определить необходимые ресурсы; -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -Реализовать Составленный. 	<ul style="list-style-type: none"> -Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; -Алгоритм выполнения работ в профессиональных и смежных областях; -Методы работы в профессиональных и смежных сферах; -Структура плана для решения задач; -Порядок оценки решения задач профессиональной деятельности.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> -Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -Проведение анализа Полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; 	<ul style="list-style-type: none"> -Определять задачи поиска информации; -Определять необходимые источники информации; -Планировать процесс поиска; -Структурировать получаемую информацию; -Выделять наиболее значимое в перечне информации; -Оценивать практическую 	<ul style="list-style-type: none"> -Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -Приемы структурирования информации; -Формат оформления результатов поиска информации.

		-Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	значимость результатов поиска; -Оформлять результаты поиска.	
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.	-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.	-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности); -Применение современной научной профессиональной терминологии.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -Планирование профессиональной деятельность.	-Организовывать работу коллектива и команды; -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Психология коллектива; -Психология личности; -Основы проектной Деятельности.
ОК5	Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -Проявление толерантность в рабочем коллективе.	-Излагать свои мысли на государственном языке; -Оформлять документы.	-Особенности социального и культурного контекста; -Правила оформления документов.
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать Осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-Понимать значимость своей профессии (специальности); -Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	-Описывать значимость своей профессии; -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-Сущность гражданско-патриотической позиции; -Общечеловеческие ценности; -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационные технологии для реализации профессиональной деятельности.	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -Использовать современное ПО.	-Современное оборудование кухни; -Современные технологии приготовления пищи.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -Ведение общения на профессиональные темы	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -Понимать тексты на Базовые профессиональные темы; -Участвовать в диалогах на знакомые	-Правила построения простых и сложных Предложений на профессиональные темы; -Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - Лексический минимум,

			<p>общие и профессиональные темы;</p> <p>-Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>относящийся к</p> <p>Описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>- Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>
--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	205
Обязательная учебная работа	164
Практические занятия	164
Контрольная работа	
Самостоятельная работа	41
Промежуточная аттестация:	Экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4	5
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала <i>Освоение лексического материала по темам:</i> -«Продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты»; - «Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, 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» 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.	66	2	ОК 1-5,9,10
	Самостоятельная работа: Составление кроссворда по теме «Продукты питания»; Составить алгоритм кулинарной обработки различных продуктов; Описать пользу продуктов питания (на выбор). Чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнении			
Тема 2.	Содержание учебного материала:	14	2	ОК 1-5,9,10

Типы предприятий общественного питания и работа.	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)»; «Работники кухни на предприятиях общественного питания». Грамматический материал: имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить классификация типов предприятий общественного питания в своей стране и стране изучаемого языка; Написать сочинение на тему «Работа кухни»; Написать отзыв о походе в ресторан (кафе, ресторан быстрого питания).			
Тема 3. Название блюд. Составление меню.	Содержание учебного материала: <i>Освоение лексического материала по теме:</i> «Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы); «Виды меню. Название меню». «Карта вин». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	14	2	OK 1-5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация блюд; Перевод рецептуры; Составление рецептов на изучаемом языке по образцу; Составить меню различных предприятий общественного питания.			
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала: <i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации»; «Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания»; « Виды производственных помещений на предприятиях	8	2	OK 1-5,9,10

	общественного питания». Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.			
	Самостоятельная работа: Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования; Составить план оснащения производственных помещений кафе (ресторана)			
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала: <i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Характеристика различных видов сервировки стола»; «Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину»; « Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей»; «Сервировочная посуда»; «Кухонная посуда для предприятий общественного питания»; «Барная посуда и инструменты». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.	14	2	OK 1-5,9,10
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить описание сервировки стола; Составить перечень (накладную) на закупку посуды для кухни (бара) по образцу.			
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание учебного материала <i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос»»; Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей». Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a little, a few.	4	2	OK 1-5,9,10
	Самостоятельная работа: Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение		2	

	конфликтов».			
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала:	12	2	ОК 1-5,9,10
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков»; «Система закупок продуктов: планирование и организация»; «Хранения продуктов на предприятиях общественного питания».			
	Грамматический материал: Времена группы Continuous Самостоятельная работа: Сравнить нормы хранения продуктов в нашей стране и стране изучаемого языка.			
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	Содержание учебного материала:	6	2	ОК 1-5,9,10
	<i>Освоение лексического материала по темам:</i> «Организация работы официанта»; «Организация работы бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать сочинение на тему «Рабочий день бармена (официанта)»			
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала:	26	2	ОК 1-5,9,10
	<i>Освоение лексического материала по теме:</i> «Кухни народов мира: - Русская национальная кухня; - Украинская и белорусская национальная кухня; - Кавказская национальная кухня; - Английская национальная кухня; - Американская национальная кухня; - Немецкая национальная кухня; - Французская национальная кухня; - Итальянская и испанская национальная кухня; - Национальная кухня народов востока. Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.			

	Самостоятельная работа: Перевод рецептов блюд национальной кухни; Подготовить презентации по национальным кухням используя лексический и грамматический материал по темам 1-9.	-		
	Всего:	164		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины ОГСЭ. 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык) предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование кабинета:

Рабочее место преподавателя;
Рабочее место обучающихся;
Мебель для размещения и хранения учебной литературы;

Технические средства обучения:

Интерактивная доска;
Проектор;
Компьютер;
Магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

3.2.1. Основные источники:

1. Gateway: General English Course book: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. Тимофеева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники»;
2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие\ Т.А. Карпова. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015.-320 с.;
3. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М., 2016. – 300с.;
4. Голубев А.П. Английский язык: учеб.пособие для студ.сред.проф.учеб.заведений\ А.П. «Академия», 2015. – 336 с.;

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

3.2.3.Интернет-ресурсы:

1. www.dreameenglish.com
2. www.ediscio.com

3. www.cobocardc.com
4. www.funnelbrain.com
5. www.quizlet.com
6. www.alleng.ru
7. www.englishteachers.ru
8. www.homeenglish.ru
9. www.study.ru
10. www.english.language.ru
11. www.5english.com

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><u>Знать:</u> Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</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><u>Текущий контроль при проведении:</u> - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <u>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</u> - 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>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. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p><u>Общие умения:</u> Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><u>Диалогическая речь:</u> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) высказыванию</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме); Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной</p>	

<p>собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p><u>Монологическая речь:</u> 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><u>Письменная речь:</u> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><u>Аудирование:</u> <i>понимать:</i> основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания</p>	<p>задаче; Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны; -Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании; -Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 7-8 фраз -Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную</p>	
---	--	--

<p>собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><u>Чтение:</u></p> <p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>и необходимую 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); - Умение выявлять логические связи между частями текста; - Умение отличать ложную информацию от той которая есть в тексте. 	
--	---	--