**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2022

Программа учебной дисциплины разработана согласно ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег. № 170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП) и примерной программы ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация-разработчик**: | Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум». |

**Разработчики:**

Шипицина Юлия Олеговна, преподаватель иностранного языка ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

**Рецензенты:**

Заместитель директора поУР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /О.В. Сутырина/

(

**СОДЕРЖАНИЕ**

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. 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 | *Общие умения*  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированныхтекстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытовогообщения;  *Диалогическая речь*  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказываниюсобеседника, 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. | 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.  Количественныеместоимения much, many, few, a few, little, a little.  глагол, понятиеглагола-связки.Образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect; |
| 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 значимоев 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 развитияи самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс 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 технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 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 объяснить 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 |

В рамках программы учебной дисциплины, обучающимися осваиваются личностные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования: л**ичностные (ЛР)**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  ***(дескрипторы)*** |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР 3 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 4 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 6 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 7 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 8 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 9 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 10 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 11 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ЛР 12 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 13 | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 14 | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| ЛР 15 | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | **72** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем(всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 72 |
| контрольные работы | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **0** |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета 2 | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **№ занятия** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Методическая характеристика урока** | **Объем часов** | | **Коды общих компетенцийи личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | | ***6*** |
| **Введение** | 1-2 | Введение | Комбинированный урок | **2** | |  |
| **Раздел 1.**  **Продукты питания и**  **способы кулинарной**  **обработки** |  |  |  | **6** | |  |
| **Тема 1.1.**  **Продукты питания и**  **способы кулинарной**  **обработки** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 6 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 3 | Продукты питания | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 4 | Приготовление здоровой пищи | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 5 | Способы приготовления пищи | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 6 | Время приготовления и усвояемость организмом продуктов | Комбинированный урок | 1 | |
| 7 | Отличительные свойства понятий: мясо, птица, дичь | Комбинированный урок | 1 | |
| 8 | Виды молочной продукции | Урок развивающего контроля | 1 | |
|  |  |  |  | |  |
| **Раздел 2.**  **Предприятия**  **общественного питания** |  |  |  | **8** | |  |
| **Тема 2.1.**  **Типы предприятий**  **общественного**  **питания и работа персонала** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 8 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 9 | Типы предприятий общественного питания. | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 10 | Персонал предприятий общественного питания. | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 11 | Работа кухни на предприятиях общественного питания. | Комбинированный урок | 1 | |
| 12 | В ресторане. | Комбинированный урок | 1 | |
| 13 | В столовой колледжа. | Комбинированный урок  Ролевая игра | 1 | |
| 14 | Общественное питание в странах изучаемого языка. | Комбинированный урок | 1 | |
| 15 | Общественное питание в Москве. | Урок рефлексии | 1 | |
| 16 | **Контрольная работа № 1 по темам разделов 1 и 2:** | Урок развивающего контроля | 1 | |
| **Раздел 3.**  **Меню** |  |  |  | **8** | |  |
| **Тема 3.1.**  **Составление меню.**  **Названия блюд** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 8 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 17 | Названия блюд | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 18 | Виды меню | Комбинированный урок | 1 | |
| 19 | Структура меню | Комбинированный урок | 1 | |
| 20 | Технологическая карта меню | Комбинированный урок | 1 | |
| 21 | Составление меню с помощью технологической карты | Комбинированный урок | 1 | |
| 22 | Артикль. Виды артиклей | Урок рефлексии | 1 | |
| 23 | Меню семейного ужина | Комбинированный урок | 1 | |
| 24 | Рестораны быстрого питания | Комбинированный урок | 1 | |
| **Раздел 4.**  **Кухня** |  |  |  | **8** | |  |
| **Тема 4.1.**  **Кухня. Производственные помещения и**  **оборудование** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 8 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 25 | Кухня. Кухонное оборудование. | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 26 | Холодный цех | Комбинированный урок | 1 | |
| 27 | Горячий цех | Комбинированный урок | 1 | |
| 28 | Заготовочный цех | Комбинированный урок | 1 | |
| 29 | Раздаточный цех. Кондитерский цех . | Урок рефлексии | 1 | |
| 30 | Современная кухня. (на материалах Worldskills) | Урок рефлексии  Урок-семинар | 1 | |
| 31 | Профессиональные глаголы | Комбинированный урок | 1 | |
| 32 | Лексико-грамматический тренинг | Урок методологической направленности  Урок-семинар | 1 | |
| **Раздел 5.**  **Посуда** |  |  |  | **8** | |  |
| **Тема 5.1.**  **Кухонная, сервировочная и барная посуда** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 8 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 33 | Расположение на столе посуды и приборов | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 34 | Кухонная посуда | Комбинированный урок | 1 | |
| 35 | Барная посуда | Комбинированный урок | 1 | |
| 36 | Основные и вспомогательные приборы | Комбинированный урок | 1 | |
| 37 | Использование кухонных приборов | Комбинированный урок | 1 | |
| 38 | Основные и вспомогательные приборы | Урок рефлексии | 1 | |
| 39 | Посуда для напитков Сервировочная посуда | Урок рефлексии | 1 | |
| 40 | Сервировка (на материалах Worldskills) | Урок рефлексии | 1 | |
| **Раздел 6.**  **Обслуживание**  **посетителей** |  |  |  | **8** | |  |
| **Тема 6.1.**  **Обслуживание**  **посетителей в**  **ресторане** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 8 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 41 | Обслуживание посетителей в ресторане | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 42 | Заказ столика в ресторане | Комбинированный урок | 1 | |
| 43 | Сервировка стола для ужина | Урок рефлексии | 1 | |
| 44 | Сервировка праздничного стола | Комбинированный урок | 1 | |
| 45 | Подача вина в ресторане | Комбинированный урок | 1 | |
| 46 | Меню английского ресторана | Комбинированный урок | 1 | |
| 47 | Решение конфликтов | Урок рефлексии  Ролевая игра | 1 | |
| 48 | **Контрольная работа № 3 по темам 5 и 6.** | Урок развивающего контроля | 1 | |
|  |
|  |  |  |  | |  |
| **Раздел 7.**  **Система закупок и**  **хранения продуктов** |  |  |  | **8** | |  |
| **Тема 7.1.**  **Система закупок и**  **хранения продуктов** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 8 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 49 | Система закупок | Комбинированный урок  Урок конференция | 1 | |
| 50 | Хранение продуктов | Комбинированный урок | 1 | |
| 51 | В супермаркете | Комбинированный урок | 1 | |
| 52 | На восточном рынке | Урок рефлексии | 1 | |
| 53 | Система закупок в США | Комбинированный урок | 1 | |
| 54 | Система закупок в Великобритании | Урок методологической направленности | 1 | |
| 55 | Виды и отделы магазинов | Комбинированный урок | 1 | |
| 56 | Размещение товара на прилавках |  | 1 | |
| **Раздел 8.**  **Организация работы**  **официанта и бармена** |  |  |  | **8** | |  |
| **Тема 8.1.**  **Организация работы**  **официанта и бармена** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 8 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 57 | Организация работы официанта | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 58 | Организация работы бармена | Комбинированный урок | 1 | |
| 59 | Обслуживание в баре | Комбинированный урок | 1 | |
| 60 | Моя профессия-повар | Комбинированный урок | 1 | |
| 61 | Безопасное питание | Комбинированный урок | 1 | |
| 62 | Организация работы официанта и бармена | Комбинированный урок | 1 | |
| 63 | Техника безопасности на рабочем месте | Урок рефлексии | 1 | |
| 64 | Должностные обязанности официанта | Урок рефлексии | 1 | |
| **Тема 9.**  **Кухни народов мира** |  |  |  | **6** | |  |
| **Тема 9.1.**  **Кухни народов мира и**  **рецепты**  **приготовления блюд** |  | **Содержание учебного материала:** |  | 6 | | ЛР 2-4, ЛР 6-15, ОК 1-5,9,10 |
| 65 | Кухня народов России | Урок «открытия нового знания» | 1 | |
| 66 | Кухня народов стран изучаемого языка | Комбинированный урок | 1 | |
| 67 | Как вести себя за столом | Комбинированный урок | 1 | |
| 68 | Рецепты приготовления блюд | Комбинированный урок | 1 | |
| 69 | Как и что едят в США и Великобритании | Урок методологической направленности | 1 | |
| 70 | **Контрольная работа № 4 по теме**: « Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд» | Урок развивающего контроля | 1 | |
| **Промежуточная**  **аттестация** | 71-72 | **Дифференцированный зачет** |  | **2** | |  |
| **Всего:** | | | | **72** |  | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» осуществляется в учебном кабинете «Иностранный язык».

**Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;

- посадочные места по количеству обучающихся;

- учебно-методический комплекс по дисциплине«Иностранный язык в профессиональной деятельности»;

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,

- ЖК телевизор

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1. Основные источники:**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = Englishforcookingandcatering : учеб.пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.-320с./

**3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Англо-русский словарь: 20000 слов/Сост. Г.И. Бункин, О.В. Буренкова, Т.П. Горбунова и др.; Под. Ред. О.С. Ахмановой, Е.А.М. Уилсон. – 29-е изд., испр. – М.: Рус.яз., 1983. – 656 с.

2. Современный англо-русский и русско-английский словарь с грамматическими предложениями: 64000 слов и словосочетаний/Составители В.Е. Салькова, Л.М. Ковдлина, М.Д. Кондратова и др. – 10-е изд. – М.: РИПОЛ классик : ДОМ. Век : ЛАДА, 2010. -955 с. – (Библиотека энциклопедических словарей)

3. Мусихина О.Н. Англо-русский, русско-английский словарь/О.Н. Мусихина, В.Л. Яськова.-Ростов н/Д : Феникс, 2019. – 207 с. – (Словарь для ЕГЭ)

4. Англо-русский, русско-английский словарь школьника. – Минск :Букмастер, 2014. -480 с.

**3.2.3. Интернет-ресурсы:**

www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарейобщейиотраслевойлексики).

www.macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionaryсвозможностью прослушать произношение слов).

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

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

# 4.**Контроль и оценка результатов освоения ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контрольи оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **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.  глагол, понятиеглагола-связки.Образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect. | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке  Владение лексическим и грамматическим минимумом  Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  - диктантов;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета 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.) |
| Общие умения  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированныхтекстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытовогообщения;  Диалогическая речь  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказываниюсобеседника, 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. | 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, ведениидиалогов (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 структурпоставленной коммуникативной 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.  -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.  - 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. |