

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Сызранский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора
ГБПОУ «СПК»
от 26.05.2022 № 125

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

обще профессиональный цикл
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Сызрань, 2022

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Цикловой комиссии
профессионального цикла
специальностей/профессий 08.02.09,
13.01.10, 40.02.02, 43.01.09
Протокол заседания цикловой комиссии

от 20.05.2022 № 8
Председатель ЦК Абрамова А.С.

ОДОБРЕНО

Методистом Инчаковым В.А.
Экспертное заключение технической
экспертизы рабочих программ ООП по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

от 24.05.2022

СОГЛАСОВАНО

с АО «Комбинат питания»
Акт согласования ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

от 25.05.2022

Разработчик Гилева Н.В., преподаватель ГБПОУ «СПК»

Рабочая программа разработана на основе:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569,

– примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ «31» марта 2017 г. под номером № 43.01.09-170331

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Название разделов	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	9
3	Условия реализации учебной дисциплины	14
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16
5	Приложение 1 Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения	19

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью общепрофессионального цикла ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Обязательная часть

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения:

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;
- 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;

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 рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются знания:

– профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
– лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или 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

Вариативная часть направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной нагрузки	52
в том числе:	
теоретическое обучение	не предусмотрено
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	52
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
Самостоятельная работа	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<p>Тема 1.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки</p>	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	<p>Практические занятия Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. 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>	8		

	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.2 Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: 1. имя существительное: его основные функции в предложении; 2. имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	6		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.3 Составление меню. Названия блюд	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия 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		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.4 Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия: Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные	6		

	помещения» Грамматический материал: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения			
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.5 Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия: Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite	6		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.6 Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия: Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	6		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.7 Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия: Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»	6		

	Грамматический материал: времена группы Continuous			
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.8 Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала:		продуктивный	ОК 01-05,09,10 ПК 1.1.-1.4,2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5,5.1-5.5
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия: Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	4		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
	Содержание учебного материала:			
Тема 1.9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия: Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect	4		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
	Тематика курсовой работы (проекта)	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено		
Консультации	не предусмотрено			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:		52		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием:

– доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами:

– компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями

– натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2013.

2. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А. Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009.

3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2011.

4. Голубев А.П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2009.

3.2.2 Электронные издания (ресурсы):

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm <http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

www.handoutsonline.com <http://www.handoutsonline.com/>

www.english-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk <http://www.icons.org.uk/>

Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com -

www.macmillan.ru.

www.hlomag.co.uk (articles on methodology)

www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)

www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

www.longman.com <http://www.longman.com/>

www.oup.com/elt/naturalenglish <http://www.oup.com/elt/naturalenglish>

www.oup.com/elt/englishfile <http://www.oup.com/elt/englishfile>

www.oup.com/elt/wordskills <http://www.oup.com/elt/wordskills>

www.britishcouncil.org/learnenglish.htm

www.teachingenglish.org.uk <http://www.teachingenglish.org.uk/>

www.bbc.co.uk/skillswise <http://www.bbc.co.uk/skillswise/>

www.bbclearningenglish.com

www.cambridgeenglishonline.com

www.teachitworld.com

www.teachers-pet.org

www.coilins.co.uk/corpus

www.flo-joe.com

3.2.2 Дополнительные источники:

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; – лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или 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 	<ul style="list-style-type: none"> – адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке – владение лексическим и грамматическим минимумом – правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного /устного опроса; – тестирования; – диктантов; – оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся: в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации</p>

		блюды и т.д.)
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <p>Диалогическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Монологическая речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность. <p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом <p>Аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в 	<ul style="list-style-type: none"> – адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума – при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. – правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). <p>– 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 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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного /устного опроса; – тестирования; – диктантов; – оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся: в форме дифференцированного зачета/экзамена в виде: -письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>рамках изучаемых тем;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни 	<p>лексических единиц и грамматических структур.</p> <ul style="list-style-type: none"> – незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. <p>понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <ul style="list-style-type: none"> – объём высказывания не менее 7-8 фраз – наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. <p>– Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) 	
--	--	--

ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Формируемые компетенции
1.	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»	1	Дискуссия	ОК01-05, ОК 09,10,11
2	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»	1	Эвристическая беседа	ОК 01-05, ОК 09,10,11